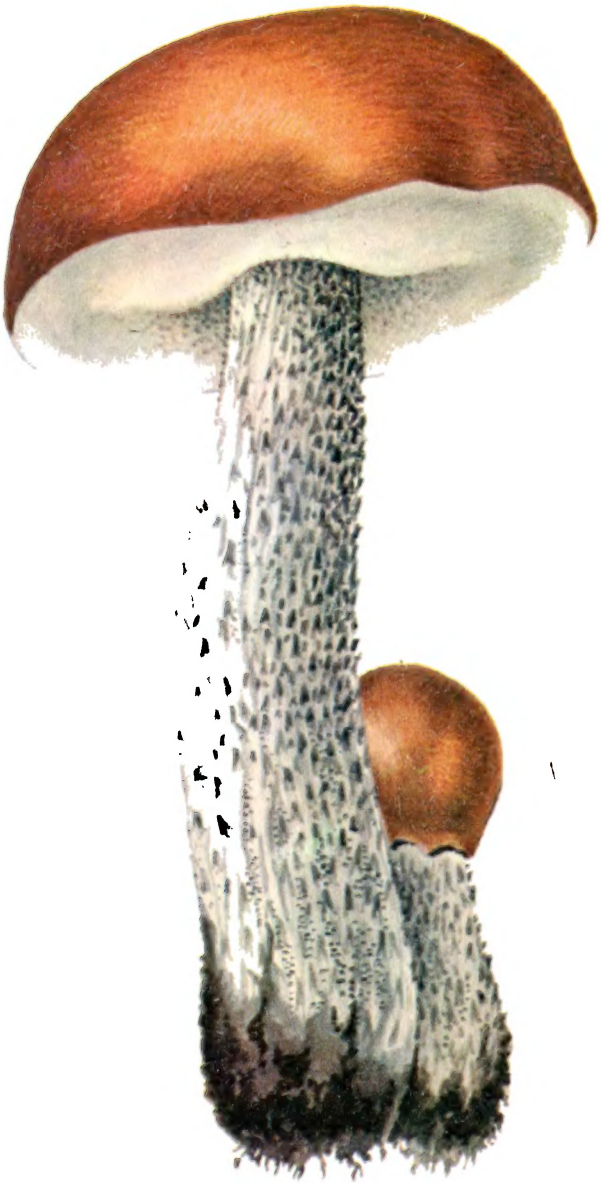
ГРИБИ

ГРИБИ



М. Я. ЗЕРОВА, Ю. Я. ЄЛІН,
С. М. КОЗ'ЯКОВ

ГРИБИ

ЇСТІВНІ, УМОВНО ЇСТІВНІ, НЕЇСТІВНІ, ОТРУЙНІ

Видання третє,
доповнене та перероблене

КИЇВ «УРОЖАЙ» 1979

ББК 42.349
635.8
3-58

УДК 631.466.1

З $\frac{40508-158}{М204(04)-79}$ БЗ-27-79-17 3803020000

© ВИДАВНИЦТВО
«УРОЖАЙ», 1979.

ВСТУП

Ліси України щороку дають велику кількість їстівних грибів. Найбільше їх надходить з Полісся та Прикарпаття. Проте багато їстівних грибів зростає також у Лісостепу, в карпатських та кримських лісах, є вони і в степовій зоні України — в байрачних лісах, штучних лісонасадженнях, у полезахисних лісосмугах і навіть у цілинних степах.

Їстівні гриби завжди приваблювали людей. Проте якщо їстівні гриби, які надходять у продаж після відповідного контролю заготівельних організацій, не викликають сумніву щодо видового складу та якості, то гриби, які збирає й продає населення, потребують найсуворішого контролю, оскільки недотримання елементарних правил збирання, зберігання, висушування та використання призводить до більш-менш тяжких отруєнь.

Про гриби, що ростуть у лісах України, існує багато відомостей, але не з усіма з них достатньо обізнані широкі кола населення.

Знання грибів є справою великого практичного значення. При належному використанні грибних ресурсів населення одержує цінний продукт харчування, багатий на білки, вітаміни, вуглеводи, мінеральні солі, мікроелементи, жири, екстрактивні й ароматичні речовини.

Крім того, численні види їстівних, а подекуди й неїстівних грибів відомі як джерело цінних лікарських речовин, багато з них містять антибіотичні, деякі — онкостатичні речовини.

Деякі види грибів з великою ефективністю можна використовувати як органічні добрива, наприклад печерицю звичайну.

Не менш важливим і необхідним є знання отруйних грибів, з яких деякі подібні до їстівних. Збирання таких грибів замість добре відомих їстівних та використання їх у їжу призводить до тяжких, часом смертельних отруєнь.

За літературними даними, кількість їстівних грибів на території Європи досягає 500 видів. Проте лише незначна частина їх (80—100 видів)

широко відома населенню і ще менше надходить у продаж. На Україні видовий склад їстівних грибів не менший, ніж в інших країнах Європи (а порівняно з деякими значно більший), проте на ринки навіть найбагатших на гриби районів надходить не більше 10—15 видів.

У деякі роки, неврожайні на білі та деякі інші гриби, на ринках майже відсутні їстівні гриби, бо збирачі орієнтуються в основному на білі гриби, маслюки, сироїжки, опеньки, хрящі-молочники. Проте навіть у найнесприятливіші для згаданих грибів роки завжди можна знайти інші добрі їстівні гриби, наприклад порхавки, гриби-зонтики, опеньки (луговий та літній), рядовки (скупчену та тополеву), зеленушку, ентолому садову їстівну та інші, які ростуть у різні пори вегетаційного періоду і можуть забезпечити великий збір.

Через необізнаність збирачів певна кількість їстівних грибів не використовується. Так, у деяких районах України не вживають прекрасного їстівного гриба рижика смачного, не всюди їдять гриб з ніжним, смачним м'якушем — зеленушку, зовсім не збирають таких їстівних грибів, як рядовка рожева, ентолома їстівна, садова, різні порхавки — дощовик їстівний, порхавка гігантська, молоді плодові тіла яких мають дуже смачний м'якуш, гриб-зонтик великий та багато інших.

Необхідно знати, що серед видів грибів, у яких шапка знизу пориста (належать до порядку трубчастих), багато цінних, чудового смаку їстівних грибів.

Умовно їстівні гриби серед трубчастих (пористих) поодинокі (синяк-дубовик, синяк зернистоногий). Використовують їх для виготовлення страв та про запас лише після відварювання (відвар вилити!). Кілька видів трубчастих грибів неїстівні через поганий смак (боровик неїстівний, гірчак). Лише один вид трубчастих грибів, що ростуть на Україні, отруйний — це чортів гриб.

Серед грибів, у яких шапка знизу пластинчаста, теж є велика кількість цінних їстівних — печериці, сироїжки, хрящі-молочники, рядовки, гриб-зонтик великий, гриб-зонтик червоніючий, павутинники, опеньки справжні, деякі види гігрофора та ін.

Численні види пластинчастих грибів відомі як умовно їстівні. Виготовляти страви з них або заготовляти їх про запас можна лише після відварювання (відвар вилити!). У відвар переходять

отруйні речовини, властиві умовно їстівним грибам. Використання умовно їстівних грибів без попереднього відварювання призводить до тяжких отруєнь.

З умовно їстівних пластинчастих грибів на Україні найчастіше трапляються свинуха, рядовка фіолетова, велика кількість видів сироїжок і хрящів-молочників.

Особливу увагу при збиранні грибів, виготовленні з них страв та заготівлі про запас треба приділяти свинусі, з якою найчастіше пов'язані випадки отруєнь. Недостатньо відварений або вжитий з відваром, цей гриб спричинює тяжкий шлунково-кишковий розлад.

Необхідно пам'ятати, що умовно їстівні сироїжки гостро пекучі на смак, тому їх легко виділити серед інших грибів, покуштувавши шматочок шапки (але не ковтати).

Багато видів пластинчастих грибів неїстівні через поганий смак і запах або дуже жорсткий м'якуш.

Велику увагу при збиранні треба приділяти отруйним грибам, що ростуть у лісах різних типів, садах, полезахисних смугах. Отруйність їх зумовлюється наявністю у них токсичних речовин.

Кількість отруйних грибів, відомих у Європі (з них переважна більшість зростає на Україні), за літературними даними, становить близько 80 видів. Особливо небезпечні з них 20—26 видів, деякі з них за зовнішнім виглядом нагадують їстівні гриби. Серед трубчастих грибів відсутні смертельно отруйні, лише один з видів відомий (про що згадувалось вище) як отруйний (чортів гриб), кілька видів — неїстівні та умовно їстівні. Найбільша кількість дуже небезпечних отруйних грибів належить до пластинчастих, значна кількість видів окремих родів яких отруйні і навіть смертельно отруйні, наприклад види родів мухомор, іноцибе (плютка), клітоцибе та ентолома. З інших родів пластинчастих грибів трапляються поодинокі небезпечні, часом теж смертельно отруйні гриби. Це роди: рядовка, гіфолома, павутинник, лепіота, печериця та ін.

З групи отруйних грибів окремо виділяються так звані умовно їстівні, які містять отруту, що при нагріванні руйнується або переходить у відвар, який треба виливати. Відварювання знешкоджує гриб і, якщо він має добрий смак, його можна споживати. До умовно їстівних грибів цієї групи

належить багато видів: деякі сироїжки та хрящі-молочники, зморшки, мухомор червоніючий, свинуха тонка, рядовка жовто-червона і рядовка фіолетова та ряд інших.

Проте деякі гриби, отрута яких знешкоджується відварюванням, зберігають дуже неприємний смак або запах (гіркі, пахнуть карболкою тощо). Їх виділено в групу неїстівних грибів.

Дані про кількісний склад отруйних грибів до певної міри несталі, оскільки дослідження біохімічних властивостей пластинчастих грибів розпочалися порівняно недавно. Їстівність багатьох з них до останнього часу не було встановлено. В результаті цих досліджень виявляються нові їстівні й отруйні гриби.

Дуже важливим є те, що вміст отрути у грибах не сталий, а може кількісно й якісно змінюватися від умов зростання. Встановлено, що при зростанні на багатих гумусових грунтах та у вологі роки отруйність відомих отруйних грибів посилюється. І навпаки, при зростанні того ж гриба на бідних, сухих грунтах та у посушливі роки кількість отрути зменшується. Це деякою мірою стосується також і їстівних грибів, біохімічний склад яких у певних умовах росту може змінюватися.

Траплялись також випадки отруєнь, спричинених споживанням відомих їстівних грибів, наприклад опенька справжнього. Причиною отруєння опеньком може бути недостатнє проварювання гриба перед вживанням. На Україні спостерігались явища отруєння недовареним опеньком справжнім при вживанні його кілька днів підряд. Це свідчить про те, що опеньку в незначній кількості властива отрута, хімічний склад якої поки що не встановлений. При повторному вживанні недостатньо провареного гриба вона акумулюється найчастіше в печінці і через деякий час досягає кількості, яка вже може спричинити справжнє захворювання. Годування собак та свиней опеньком з відваром викликає у них отруєння (може призвести навіть до загибелі свиней).

Заслуговують уваги такі їстівні гриби (молоді плодові тіла), як гнойовик білий та гнойовик чорнильний, які при вживанні з алкоголем викликають отруєння.

Значення грибів не обмежується харчовими (та лікарськими) властивостями їх. Вони відіграють дуже важливу роль у житті лісу: численні

види (мікоризні) сприяють нормальному розвитку мікотрофних деревних і чагарникових рослин, беруть участь у процесах кругообігу речовин та у підвищенні родючості грунтів у лісах. Все це свідчить про велике народногосподарське значення грибів і пов'язану з цим необхідність дуже дбайливо ставитись до їх раціонального використання.

Зменшення ресурсів їстівних грибів у природних угіддях, зникнення деяких цінних їстівних грибів відбувається в багатьох країнах світу. На Україні деякі недавно поширені види грибів стали або стають рідкісними, а окремі зникають. Зменшення та зникнення деяких видів грибів відбувається не лише внаслідок збільшення кількості відвідувачів лісу, а й у результаті того, якими засобами збирання грибів вони користуються. Необізнаний збирач вириває гриби, а не зрізує, і пошкоджує таким чином грибницю, знищуючи зачатки інших плодових тіл, розміщених біля достиглого.

Насущним завданням, дуже важливим і невідкладним, є охорона природи, зокрема грибів — цього дару наших лісів.

Охорона грибів у лісових угіддях України є одним із найважливіших і обов'язкових завдань кожного з відвідувачів лісу, тобто не лише збирачів їстівних грибів, а й тих осіб, які бувають у лісі як місці відпочинку.

Усім відвідувачам треба знати і добре пам'ятати, що не можна руйнувати і знищувати лісові неїстівні та отруйні гриби, серед яких численні види є мікоризними, що сприяють нормальному розвитку лісових деревних та чагарникових рослин.

Не слід також збирати старі плодові тіла їстівних грибів (з дозрілими спорами). По-перше, цінність таких грибів, як їстівних, мала, по-друге, з дозрілих плодових тіл звільняються і поширюються спори, при проростанні яких відновлюється грибниця видів. Симбіоз їх з деревними рослинами життєво важливий — кожний компонент одержує цінні для його розвитку речовини.

У книзі подано характеристику 130 видів найголовніших їстівних та отруйних грибів лісів України. Всі види грибів, наведених у цій книзі, подаються з детальним описом, в якому наводяться морфологічна характеристика, екологічні особливості, поширення по території республіки, періоди плодоношення та місця їх промислової заготівлі.

Розміщені вони за характером використання — їстівні, умовно їстівні, неїстівні та отруйні, а в межах кожної групи — за систематичним принципом. Усі описані гриби ілюстровані кольоровими рисунками, оскільки тільки рисунок може дати правильне уявлення про зовнішній вигляд гриба. Рисунки здебільшого є копіями наведених в атласі Брезадоли, у зведеннях по їстівних та отруйних грибах Міхаеля та Генніга, Пілата, Енгеля та інших авторів. Деякі рисунки оригінальні.

Третє видання цієї книги порівняно з першим і другим перероблено та доповнено. Зокрема, подано окремий розділ про місцезростання грибів та їх ресурси.

Оскільки основним місцезростанням грибів у республіці є лісові насадження, в книзі подається загальна стисла характеристика лісів. У розділі наводиться характеристика видового складу деревостанів, класифікація та характерні риси лісорослинних умов, поширення по ботаніко-географічних зонах тощо.

Характеристика лісових місцезростань пов'язується з видовим складом грибів, їх продуктивністю та ресурсами.

Переважна більшість розділів у книзі написана М. Я. Зеровою, окремі розділи («Характеристика місць зростання грибів», «Екологічні особливості та врожайність найбільш поширених їстівних грибів») — Ю. Я. Єліним і С. М. Коз'яковим.

ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

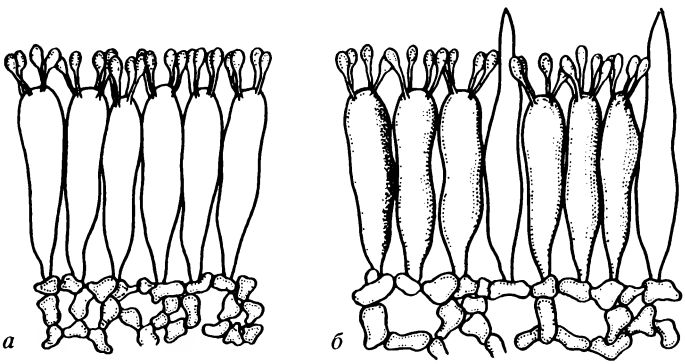
ХАРАКТЕРИСТИКА ШАПКОВИХ ГРИБІВ

Гриби — велика і дуже поширена в природі група організмів, що налічує близько 70 тисяч видів. Вони відіграють значну роль у житті природи й людини. Певна частина грибів використовується людиною як продукт харчування, для виготовлення ліків тощо. Велика кількість видів грибів спричиняє значну шкоду сільському господарству, будучи збудниками небезпечних хвороб польових культур, плодових, ягідних і лісових рослин, а також тварин та людини.

У книзі наводиться коротка характеристика лише шапкових грибів. Переважна більшість їх належить до класу базидіоміцетів, незначна частина — до класу сумчастих (аскових).

У базидіоміцетних грибів спори утворюються на базидії (рис. 1, *а*). Базидії з базидіоспорами утворюються на нижньому боці шапки плодового тіла, в спороносному (гіменіальному) шарі гіменофора. Гіменофор — орган спороношення, який має форму пластинок (рис. 2, *а*) або трубочок (рис. 2, *б*), що й зумовлює розподіл базидіоміцетів на пластинчасті та трубчасті (пористі). У сумчастих (аскових) грибів спори утворюються всередині спеціальних клітин — в асках (рис. 3). Аски з аскоспорами утворюються в гіменіальному шарі, який у деяких видів грибів міститься на поверхні, у більшості видів — всередині плодового тіла.

Шапкові гриби — переважно сапрофіти. Серед них є й паразити, наприклад, усім відомий опеньок осінній справжній та деякі інші. Значна кількість шапкових грибів мікоризні. Їм властива особлива форма співжиття — мікоризний симбіоз з вищими рослинами, в результаті якого вони нормально розвиваються і плодоносять. У процесі живлення обидва симбіонти — гриб і вища рослина — використовують з вигодою для себе це співжиття.



1. БАЗИДІЇ:
а — з базидіоспорами; *б* — з базидіоспорами та цистидами.

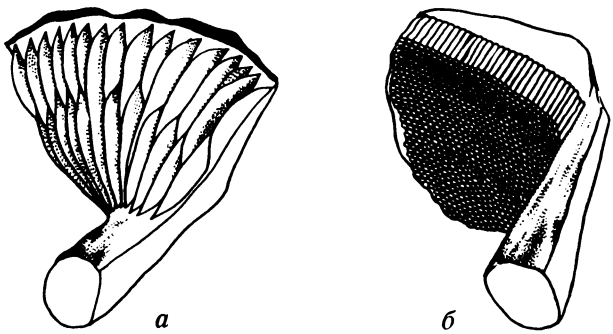
Характеризується воно тим, що гриб, оселяючись на живому корінні (на кінцевих відгалуженнях) деревної рослини, утворює ектотрофну мікоризу *, в результаті чого у більшій або меншій мірі дістає необхідні йому поживні речовини, але при цьому не тільки не завдає шкоди рослині-живителю, а навпаки, зумовлює її нормальний розвиток і ріст, допомагає засвоювати потрібні рослині речовини, які містяться в грунті.

Серед шапкових грибів дуже багато мікоризних. Відомі види мікоризних грибів, що живуть у симбіозі лише з одним певним видом деревної рослини. Відомі такі, у яких мікоризний зв'язок існує з кількома, іноді з багатьма видами деревних рослин.

Те, що звичайно називають шапковим грибом, є лише плодоношенням грибного організму. Вегетативна частина грибного організму — грибниця — у більшості видів грибів цієї групи знаходиться в грунті, у багатьох видів плодоношення утворюються на стовбурах або на пеньках.

Грибниця (міцелій) шапкових грибів складається з тонких ніжних нитчастих, розгалужених, багатоклітинних утворень, які називають гіфами. Гіфи нагромаджуються здебільшого в грунті у вигляді більш або менш нещільного плетива. Грибниця деяких шапкових грибів розвивається й живе

* Ектотрофна мікориза характеризується тим, що грибниця обплітає кінцеві кореневі відгалуження і утворює на них так звані мікоризні чохли.



2. ГІМЕНОФОР:
а — пластинчастий; *б* — трубчастий.

в деревині — стовбурах, гілках живих та мертвих деревних рослин, у пеньках тощо.

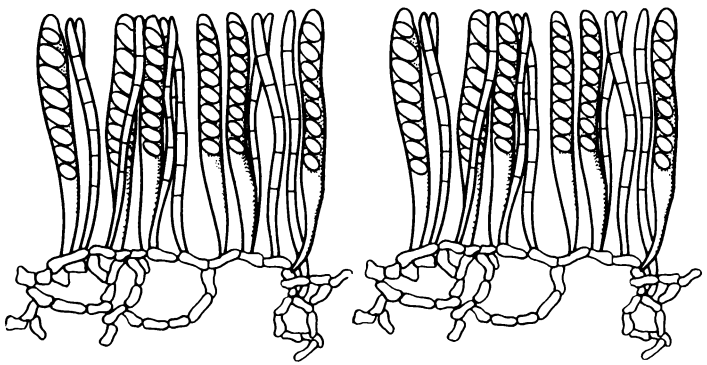
Плодоношення шапкових грибів утворюється лише за певних сприятливих для їх розвитку умов, з яких основними є відповідна волога, температура грунту та повітря. Період плодоношення шапкових грибів характеризується утворенням плодових тіл, що виступають над поверхнею грунту.

Якщо грибниця міститься у мертвій або живій деревині, то плодові тіла утворюються на стовбурах, гілках чи пеньках.

Плодові тіла шапкових грибів дуже різноманітні за формою, розміром і забарвленням. Вони складаються з шапки та ніжки. Шапка пластинчастих і трубчастих (пористих) грибів буває напівсферичною, конусо-, дзвонико- або подушкоподібною, опукло-, плоско- або увігнуторозпростертою, лійкоподібною (рис. 4). Розміри шапки у грибів дуже різноманітні. У одних видів діаметр її становить 0,5—1, у більшості 3—5—10 *см*, у деяких досягає 15—20 (40) *см*. Поверхня шапки буває суха, волога, клейка, слизька; гола, повстиста, луската, стовбурчасто-луската, пластівчаста, шипаста.

Шкірка шапки у багатьох видів грибів легко знімається.

Колір шапки у грибів дуже різноманітний, причому у багатьох видів він несталий — у вологу і в суху погоду різний. Край шапки буває плоский, опущений, підгорнутий, закручений тощо (рис. 5); гладенький, волокнистий, волосистий, пластівчастий.

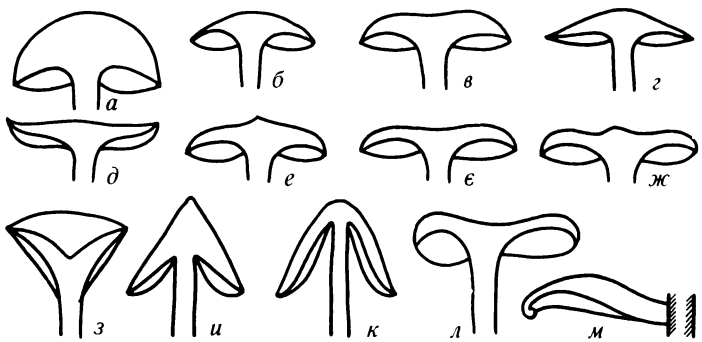


3. АСКИ З АСКОСПОРАМИ ТА ПАРАФІЗАМИ.

Ніжка у переважної більшості шапкових грибів центральна, у деяких видів бічна. Зрідка ніжка відсутня, а шапка прикріплюється до субстрату боком. За формою ніжка буває циліндрична, іноді дуже тонка, капіляроподібна, інколи звужена доверху або донизу, іноді біля основи розширена, часом з коренеподібним підземним виростом (рис. 6); суха, клейка, гола, гладенька, штрихувата, луската, волокниста, пластівчаста; з кільцем, з кільцем та піхвою біля основи, тільки з піхвою, або без кільця, без піхви (рис. 7).

Від основи ніжки у багатьох видів шапкових грибів відходять більш-менш шільні, розгалужені міцеліальні тяжі з ущільненим периферичним шаром. У деяких видів, наприклад у опенька осіннього справжнього, міцеліальні тяжі забарвлені (чорні), блискучі, довгі й дуже міцні. Називаються вони ризоморфами. Ризоморфи поширюються в грунті та під корою уражених опеньком дерев. Вони стійкі проти несприятливих умов і відіграють певну роль у розмноженні гриба, оскільки з ізольованої частини ризоморфа розвивається міцелій.

М'якуш буває м'який, нещільний або щільний, коркуватий; різного кольору. Колір м'якуша при розрізуванні на повітрі може лишатися незмінним або змінюватись. У шапці м'якуш завжди ніжніший, ніж у ніжці. У багатьох шапкових грибів периферичний шар тканини у ніжці ущільнений, коркуватий. На смак м'якуш буває солодкуватий, гіркий, гостро-пекучий, пекучо-їдкий. М'якуш має приємний (грибний) запах, іноді запах



4. ФОРМА ШАПОК ПЛАСТИНЧАСТИХ ТА ТРУБЧАСТИХ ГРИБІВ:
а — напівкуляста; *б* — опукло-розпростерта; *в* — подушкоподібна; *г* — конусоподібно-розпростерта; *д* — плоскорозпростерта; *е* — опукло-розпростерта з пупчиком; *є* — увігнуто-розпростерта; *ж* — увігнуто-розпростерта з пупчиком; *з* — лійкоподібна; *и* — конусоподібна; *к* — дзвоникоподібна; *л* — асиметрична з ніжкою; *м* — асиметрична без ніжки.

часнику, редьки, оселедця, гнилої деревини, зрідка він відворотний; у деяких видів м'якуш не має запаху.

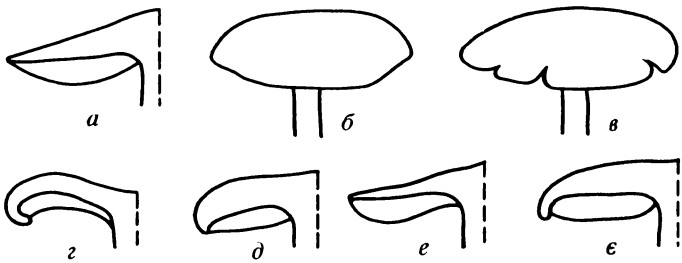
У тканинах шапки та ніжки деяких шапкових грибів є судиноподібні гіфи з латексом (молочним соком) — це молочаї або хрящі-молочники, та без нього — сироїжки.

З нижнього боку шапки пластинчастих і трубчастих (пористих) грибів розміщується г і м е н о ф о р — спороносна частина, на якій утворюються базидії із спорами. Гіменофор може бути складчастий*, пластинчастий, трубчастий (пористий). Основним елементом його є гіменіальний шар, який складається з базидій із спорами.

Б а з и д і ї — булавоподібні або циліндрично-овальні, безбарвні, одноклітинні утворення, на верхівці кожна з чотирма спорами, прикріпленими до стеригм. Крім базидій, у гіменіальному шарі представників деяких родів розвиваються стерильні утворення, так звані цистиди (рис. 1, *б*).

Будова внутрішніх тканин гіменофора (пластинок, трубочок) у представників різних родів

* Складчастий гіменофор лише у лисички (Cantharellus cibarius), яка є представником порядку Cantharellus.



5. КРАЙ ШАПОК ПЛАСТИНЧАСТИХ ГРИБІВ:
а — плоский; *б* — опущений рівний; *в* — опушений лопатевий; *г* — закручений; *д* — підгорнутий; *е* — товстий; тупий; *є* — довший, ніж пластинки.

шапкових базидіоміцетних грибів різноманітна за характером розміщення та розгалуження в ньому гіфів.

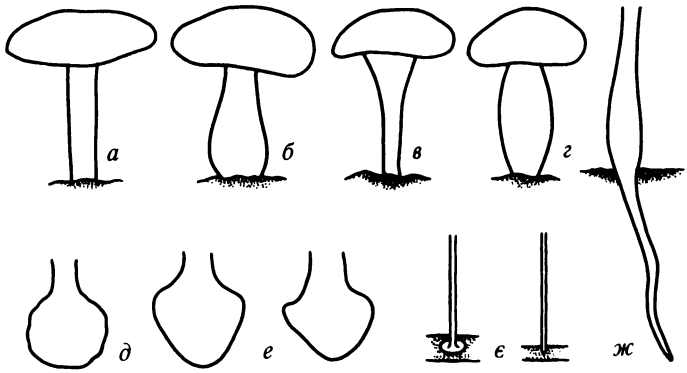
Колір спор (важлива діагностична ознака) у видів різних родів буває безбарвний, рожевий, іржаво- або вохряно-коричневий, пурпурово- або фіолетово-бурий, чорний. Спори — з ростковою порою або без неї, за формою кулясті, еліпсоподібні, овальні, циліндрично-кутасто-овальні, кутасто-кулясті; гладенькі, пунктировані, бородавчасті, шипасті, ребристі або з гребінчастою орнаментацією.

Розмір спор можна встановити лише за допомогою мікроскопа, оскільки вони дуже дрібні. Довжина та ширина їх дорівнює певній кількості мікронів (один мікрон дорівнює 1/1000 *мм*).

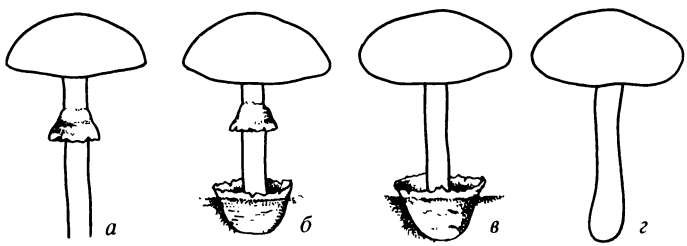
Пластинки у пластинчастих шапкових грибів бувають тонкі, гнучкі або товсті; білі або забарвлені; однобарвні або з світлим чи темним, рівним, зрідка зазубреним краєм. Розміщення пластинок щодо ніжки різноманітне. Пластинки можуть бути вільні, тобто не доходять до ніжки, приростілі до неї, приростілі зубчиком, широко приростілі (ніби основою трикутника) і такі, що більш або менш переходять на ніжку (рис. 8).

Гриби розмножуються спорами. Проростаючи, спора дає початок гіфі, яка розростається й утворює грибницю.

У представників багатьох родів плодові тіла з початку розвитку до стиглості вкриті суцільним міцеліальним покривом, що називається загальним покривалом. Воно може бути більш або менш щільним, плівчастим або тоненьким пави-



6. ФОРМА НІЖКИ ПЛАСТИНЧАСТИХ ТА ТРУБЧАСТИХ ГРИБІВ:
а — циліндрична; *б* — доверху звужена; *в* — донизу звужена; *г* — доверху і донизу звужена; *д* — бульбаста; *е* -- бульбаста з кантом; *є* — капіляроподібна; *ж* — з кореневидним виростом.

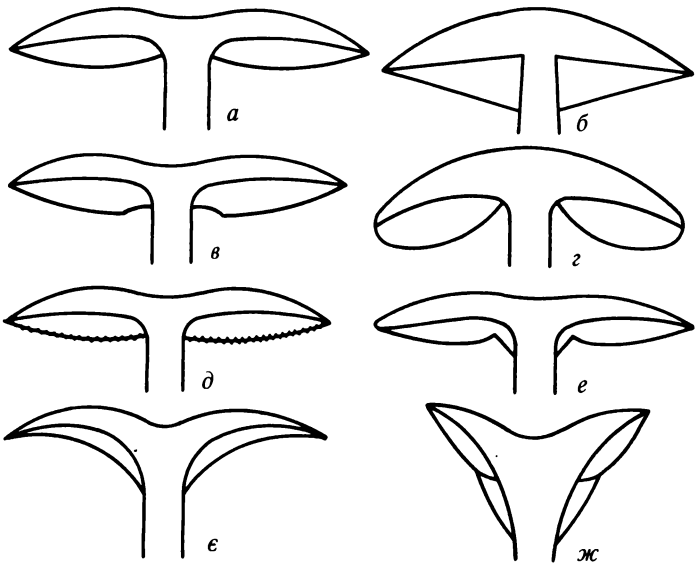


7. ЗАЛИШКИ ЗАГАЛЬНОГО ТА ЧАСТКОВОГО ПОКРИВАЛА НА НІЖЦІ:
а — кільце; *б* — кільце та піхва; *в* — піхва; *г* — кільце та піхва відсутні.

тинистим. Павутинисте загальне покривало гриба називається кортиною.

З розвитком і збільшенням плодового тіла загальне покривало розривається, рештки його можуть лишатися на ніжці у вигляді кільця та біля основи ніжки у вигляді піхви (рис. 6), а на шапці — у вигляді лусок, бородавок чи пластівців. У грибів, яким властива кортина, залишки її спостерігаються на ніжці стиглого плодового тіла у вигляді більш або менш виразного волокнистого пояска.

У плодових тіл багатьох видів грибів утворюється міцеліальна тканина, яка покриває тільки



8. ТИПИ ПЛАСТИНОК У ГІМЕНОФОРІ ПЛАСТИНЧАСТИХ ГРИБІВ: *а, в, д* — вузькоприрослі; *а, в, е* — край пластинок рівний; *д* — зубчастий; *б* — широкоприрослі (трикутником); *г* — вільні; *є* — спускаються на ніжку; *ж* — низько спускаються на ніжку.

гіменофор (пластинки або трубочки). Це так зване часткове покривало, яке з'єднує край шапки гриба з верхньою частиною ніжки. У достиглого плодового тіла часткове покривало розривається, а рештки його звичайно залишаються на ніжці у вигляді кільця. На краю шапки рештки покривала мають вигляд більш або менш виразних торочкуватих пластівців.

У представників деяких родів розвиваються обидва покривала — загальне і часткове. При достиганні плодових тіл покривала розриваються і на ніжці лишаються рештки їх у вигляді подвійного кільця. При достиганні деяких плодових тіл загальне покривало зникає зовсім, а часткове утворює кільце.

У видів деяких груп базидіоміцетних наземних грибів з гастероміцетів: порхавок, дощовиків — плодові тіла кулясті, оберненогрушоподібні, короткобульбоподібні; білі. Гіменіальний шар — базидії зі спорами — утворюється у них всередині плодового тіла.

У деяких сумчастих (аскових) шапкових їстівних та отруйних грибів, наприклад зморшків та строчків, шапка буває неправильно куляста, овальна, конусо-яйцеподібна, а зовні складчасто-звивиста, ребристо-ніздрювата, суха або волога, з вільним або приростим до ніжки краєм. Ніжка здебільшого циліндрична, з порожнинами, зрідка щільна, біла або трохи забарвлена.

Гіменіальний шар у цих шапкових сумчастих (аскових) грибів утворюється на всій поверхні шапки, він складається з одноклітинних утворень, так званих асок, в кожній з яких 8 (іноді 4) спор (рис. 3); між асками у багатьох видів розвиваються стерильні утвори — парафізи. Аски циліндрично-овальні. Спори безбарвні, еліпсоподібні, гладенькі.

У деяких підземних аскових їстівних грибів, наприклад трюфелів, плодові тіла кутасто-кулясті, бульбоподібні, гіменіальний шар — аски зі спорами — утворюється всередині плодового тіла.

ГРИБИ — ЦІННИЙ ПРОДУКТ ХАРЧУВАННЯ

Гриби є дуже цінним продуктом харчування. При добре налагодженій справі збирання та заготівлі можна протягом року користуватися свіжими та сушеними грибами, з яких виготовляють різноманітні страви.

Відомо, що в їстівних грибах багато білка та фосфорних сполук, але щодо поживних властивостей грибних білків існують різні думки. Деякі автори вважали, що гриби, як джерело білків, не являють собою великої цінності. Згідно ж з дослідженнями ряду авторів, білки деяких їстівних грибів — печериць, білого гриба, порхавок — майже не поступаються поживною цінністю перед тваринними білками. Людині вагою 70 *кг* для підтримання білкового балансу при відсутності інших білків потрібно на добу від 100 до 200 *г* сухих грибів названих вище видів.

Лінцель (1941) в результаті порівняльного дослідження поживної цінності білків у представників різних родів їстівних грибів виявив, що білому грибу, печерицям і порхавкам властиві

1. ВМІСТ БІЛКА У СВІЖИХ ПЛОДОВИХ ТІЛАХ, % ДО ЗАГАЛЬНОЇ МАСИ (ЗА ЛІНЦЕЛЕМ)

Гриби	Вміст білків	Білки, що засвоюються
Печериці	5,94	4,82
Порхавки	5,34	4,00
Їстівні гриби роду клітоцибе	2,99	2,64
Болетові гриби, крім білого	1,74	1,38
Їстівні види рядовок	1,60	1,08

найбільший процент білка і найвища його засвоюваність організмом. Встановлено також, що поживних речовин значно більше у шапці, ніж у ніжці, і міцелій молодих плодових тіл багатий на фосфор. Результати цих досліджень наведено в таблиці 1.

Незважаючи на значний процент засвоюваних білків, властивих деяким видам їстівних грибів, останні все ж не можна використовувати як єдине джерело білків, потрібних людині, бо їх довелося б споживати у дуже великій кількості (1—2 *кг* свіжих грибів на добу).

Порівняння поживної цінності грибів, м'яса й овочів наведено в таблиці 2 (за А. Пілатом, 1951).

У висушених грибах процентний вміст білків, цукрів, жирів та інших речовин по відношенню до загальної ваги значно більший.

Значення грибів як джерела білків яскраво виступає при порівнянні з ними інших продуктів харчування, які містять білок. Білки хліба, як і білки грибів, не можуть цілком задовольнити потребу організму в білках, бо в них міститься недостатня кількість деяких необхідних амінокислот. Їстівні гриби як джерело жирів і мікроелементів вивчено ще недостатньо, але немає сумніву, що і в цьому відношенні вони мають певне значення.

Гриби, як уже зазначалось, мають велике значення як продукт харчування, бо крім білків, вони містять вуглеводи, жири, солі, екстрактивні та ароматичні речовини.

В їстівних грибах виявлені вітаміни А, B_1, B_2, Д, С, РР, залізо, значна кількість мінеральних речовин (калій, фосфор, кальцій, натрій) і мікроелементів (мідь, цинк, йод, марганець, миш'як). За літературними даними, у лисички, наприклад, виявлено в значній кількості вітамін А, у неве-

2. ВМІСТ ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН ТА КАЛОРІЙНІСТЬ СИРИХ ГРИБІВ У ПОРІВНЯННІ З ІНШИМИ ПРОДУКТАМИ, %

Гриби та інші продукти	Вода	Білки та речовини, що містять азот	Жири	Цукри та інші вуглеводи	Речовини, що не містять азоту	Фібрин	Зола (солі)	Калорійність
Білий гриб	87,1	5,39	0,40	2,72	2,60	1,01	0,95	34
Печериця польова	89,7	4,88	0,20	1,11	2,46	6,83	0,82	28
Гриб-зонтик великий	84,0	4,65	0,57	—	8,55	1,11	1,12	—
Зморшок їстівний	90,0	3,28	0,43	0,79	3,70	0,84	1,01	—
Рижик	88,8	3,08	0,76	2,18	0,91	3.63	0,67	48
Опеньок осінній справжній	86,0	2,27	0.73	—	9,14	0,81	1,05	—
Лисичка	91,4	2,64	0,43	0,99	2,82	0,96	0,74	—
Маслюк	92,6	1,50	0,30	2,00	—	—	0,50	—
Яловичина	72,0	21,00	5,50	0,50	—	0	1,00	141
Телятина	72,0	19,00	7,50	0,10	—	0	1,00	140
Свинина	47,5	14,50	37,30	0	—	0	0,70	380
Печінка	71,5	20,00	3,50	3,50	—	0	1,50	119
Тріска	81,5	17.00	9,30	0	—	0	1.20	70
Цвітна капуста	91,0	2,40	0,30	4,50	—	1,80	0,80	25
Шпинат	93,4	2,20	0,30	1,70	—	0,50	1,90	25
Цукрові буряки	86,8	1,20	0.30	9,00	—	1,70	1.00	34
Капуста білоголова	92,1	1,50	0,10	4,20	—	1,20	0,90	24
Картопля	70,9	2,00	0,10	20,90	—	1,00	1,10	91

ликій — вітаміни B_1 та D, у білого гриба — вітаміни B_1 та D, у рижика — вітамін А.

За даними деяких дослідників (П. І. Орлов, 1953), цинк міститься у значній кількості в їстівних та отруйних грибах, мідь у більшості грибів досягає такої ж кількості, яку переважно містять рослинні поживні продукти (міліграми на 1 *кг* ваги свіжого продукту). У деяких грибах, наприклад у порхавці та у гриба-зонтика, кількість міді така ж, як у вівса, мигдалю, бобових.

Наявність у грибів екстрактивних, ароматичних речовин та приємного на смак м'якуша дає змогу виготовляти з них дуже смачні страви, незрівнянно смачніші й поживніші, ніж виготовлені з будь-яких овочів. Цінність грибів підвищується ще й тим, що їх використовують як приправи

до інших страв (супів, соусів, рагу, різних каш, картоплі тощо). Вони значно поліпшують їх поживність, смак, аромат і сприяють кращому засвоєнню їжі.

Проте завжди треба пам'ятати, що гриби важко перетравлюються, особливо в неподрібненому вигляді, тому їх краще вживати тільки як приправу до інших страв. Малі діти, хворі й старі люди особливо чутливі не тільки до отруйних грибів, а й до страв з їстівних грибів.

ЛІКАРСЬКІ РЕЧОВИНИ, ВЛАСТИВІ ГРИБАМ

Говорячи про цінність грибів, не можна не зупинитися на виявлених у багатьох видів лікувальних властивостей.

Деякі їстівні гриби є джерелом антибіотиків. Дуже цікаві у цьому відношенні окремі види роду клітоцибе, наприклад клітоцибе білий гігантський, в якому знайдено антибіотик клітоцибін. Він пригнічує ріст і розвиток багатьох бактерій, а також збудника туберкульозу. Заслуговує на увагу й те, що на місці зростання цього гриба зникають рослини — компоненти трав'янистого покриву, що, можливо, зумовлено фітонцидною властивістю екскретів грибниці в грунті.

Маслюк модриновий теж містить речовину, яка має лікувальні властивості. Смолиста речовина маслюка модринового використовувалась навіть при бальзамуванні.

У білому грибі виявлено речовину герцинін (з групи алкалоїдів, властивих і цукровим бурякам), яка застосовується при стенокардії і взагалі підвищує життєздатність організму.

Мухомор червоний використовують в гомеопатії при невралгіях, хореї, головному болю, атеросклерозі та інших захворюваннях.

Деякі хрящі-молочники, наприклад хрящ-молочник перцевий, використовуються у народній медицині при сечокам'яній хворобі, при блефорея та як сечогінний засіб.

В останній час у рижику смачному виявлено цінну антибіотичну речовину — лактаріовіолін.

Джерелом антибіотичних речовин є деякі види роду печериці: з їстівних — печериця польова, з неїстівних — печериця жовтіюча. Цінним джере-

лом антибіотичних речовин є також деякі види роду павутинника та багато видів інших родів.

Великий інтерес як джерела бактерицидних речовин становлять їстівні гриби — часничники дрібний, великий та дубовий, що мають плодові тіла з сильним запахом часнику і майже не гниють. Їх використовують як приправу до страв. Види ці зростають у великій кількості — перший у хвойних та мішаних лісах Полісся і Лісостепу, другий — у листяних, переважно букових та дубових лісах Карпат і Криму, третій — у дубових і мішаних (з дубом) лісах на опалому листі дуба.

Останнім часом на Україні проведені дослідження, які встановлюють, що гриби акумулюють радіоактивні речовини. Здатність нагромаджувати їх неоднакова у різних видів. В окремих видів кількість їх нестала й нестійка і залежить від умов зростання. Так, маслюк звичайний, зростаючи на дуже вологих місцях, має радіоактивних речовин більше, ніж той, що зростає на сухих.

ОТРУЄННЯ, ЩО ВИКЛИКАЮТЬСЯ ГРИБАМИ

Різні види отруйних грибів з'являються з ранньої весни і до пізньої осені, у зв'язку з чим і отруєння трапляються протягом усього вегетаційного періоду. Статистика враховує лише випадки отруєнь, що зумовлюють тяжкі захворювання або закінчуються смертю. Численні ж випадки отруєнь, у результаті яких виникає розлад шлунково-кишкової діяльності або інші симптоми захворювання, здебільшого лишаються незареєстрованими.

Треба зазначити, що і сам потерпілий через свою необізнаність щодо отруйних грибів не завжди пов'язує з ними виникле нездужання і часто вбачає в ньому іншу причину. Так, розлад шлунково-кишкової діяльності в результаті споживання погано висушеного білого гриба звичайно з ним не пов'язують.

Отруйні гриби залежно від складу й кількості отруйних речовин здебільшого спричиняють не дуже тяжкі, нетривалі захворювання, з яких найчастіше є розлад шлунково-кишкової діяльності, що в основному закінчується одужанням. Проте вони можуть зумовлювати й тяжкі, смертельні отруєння. Слід зазначити, що результат отруєння

грибами залежить також від віку й стану здоров'я людини, кількості спожитих грибів та споживання їх натщесерце або після іншої їжі.

Відповідне лікування при отруєнні грибами можливе лише при безпомилковому визначенні виду отруйного гриба, спожитого потерпілим.

Навесні одним з перших отруйних грибів з'являється **строчок звичайний** (Cyromitra esculenta). Цей дуже небезпечний гриб розвивається в кінці квітня — у травні, в деякі роки у досить великій кількості в хвойних та мішаних лісах, на узліссі, вздовж доріг.

Деякі збирачі грибів знають строчок звичайний як умовно їстівний гриб. Проте мало кому відомо, що з ним пов'язуються випадки небезпечних отруєнь, які іноді закінчуються смертю.

Історія строчка як їстівного гриба така. Протягом тривалого часу він був одним з улюблених їстівних грибів у різних європейських країнах, і на міських ринках його вважали досить цінним грибом. У деяких літературних джерелах ще й тепер строчок звичайний наводиться як умовно їстівний гриб, який можна споживати після відварювання (без відвару). Проте за новішими літературними даними, строчок звичайний, навіть відварений і після того промитий, може спричинити тяжке, а іноді й смертельне отруєння, у зв'язку з чим в багатьох країнах продаж його на міських ринках заборонений.

Ще недавно вважали, що строчок звичайний, як і зморшки, містить тільки гемолітичний токсин — гельвелову кислоту, яка при відварюванні гриба руйнується, частково переходить у відвар, і гриб (без відвару) можна вживати в їжу. Але випадки отруєнь відвареним строчком звичайним, які спостерігалися за останні десятиріччя у різних країнах, навели на думку, що, крім гемолітичного токсину, гриб містить ще якусь термостійку отруту.

Щодо якості й кількості токсичних речовин, які містяться у строчку звичайному, існують різні думки. Більшість дослідників вважають, що цьому грибу властиві отрути (одну з них попередньо назвали гіромітрином), які за своєю дією нагадують ті, що має мухомор зелений (бліда поганка), але природа цих токсинів до останнього часу остаточно не з'ясована.

Симптоми отруєння строчком звичайним, які виникають через досить тривалий час, також нагадують ті, що спричиняє мухомор зелений. За

кілька годин після споживання гриба (2—6, а іноді й 24 години) з'являється біль у шлунку, головний біль, спрага, нудота, далі сильна блювота, здебільшого понос (водянистий, з кров'ю та слизом), часто з'являються ціаноз і загальна слабість, яка поступово збільшується, іноді підвищується температура. У багатьох випадках через кілька днів хворий одужує, але при тяжкому отруєнні через один-два дні після споживання гриба з'являються головокружіння, порушуються кровообіг і дихання, дуже збільшується, а потім атрофується печінка, розвивається жовтуха, втрачається свідомість і через кілька днів (здебільшого 3—5) настає смерть.

Проте деякі дослідники вбачають причину тяжких отруєнь строчком звичайним у тому, що в їжу потрапляють не свіжі, а зіпсовані плодові тіла гриба, які не вдається відбракувати під час збору через властивий грибу темний колір шапки. У старих плодових тілах відбувається розклад білків, утворюються птомаїни, які й діють, як дуже токсичні речовини. В деяких випадках при одночасному вживанні кількома особами їжі, виготовленої з строчка, отруєння (іноді смертельне) спостерігається не у всіх. У висушених плодових тілах строчка звичайного через півроку отрута зникає, і їх можна безпечно їсти, в той час як отрути, які містить мухомор зелений, не змінюються й не зникають після висушування і тривалого зберігання. Вміст отрути у строчку звичайному несталий і нестійкий, він неоднаковий у грибах, що зростають у різних країнах, у межах однієї країни в різноманітних умовах.

Несталу концентрацію отруйних речовин у деяких грибах, як і в деяких лікарських вищих рослинах, пов'язують з умовами їх зростання, часом збору тощо. Встановлено, що при зростанні на вологому, багатому на гумус місці строчок більш отруйний, ніж той, що росте на піщаному сухому грунті. У дуже вологі роки випадків отруєння строчком звичайним трапляється більше, ніж у посушливі.

Відомі випадки, коли строчок звичайний вживають навіть з відваром без будь-яких шкідливих наслідків. Відсутність одностайної думки про природу отруйних речовин у строчка звичайного створила йому славу гриба-загадки.

При отруєнні строчками хворого необхідно госпіталізувати. Специфічні лікувальні засоби при цьому відсутні, але стан хворого дуже полегшують

промивання шлунка і очищення кишечника (клізма, проносне), особливо, якщо вдається це зробити відразу ж після вживання гриба.

Рано навесні одночасно з строчком звичайним у хвойних, мішаних та листяних лісах, у степах, особливо цілинних, розвиваються **зморшки**, з яких у нас найбільш поширені їстівний (Morchella esculenta), конусоподібний (M. conica) та степовий (M. steppicola). Це умовно їстівні гриби, які можна вживати лише після відварювання, але без відвару. Зморшки містять гельвелову кислоту — гемолізин, який руйнується при відварюванні та висушуванні. Відварювати рекомендується не цілі плодові тіла, а розрізані, після відварювання їх слід промити. При вживанні зморшків з відваром трапляються випадки тяжких отруєнь. Симптоми отруєння розвиваються повільно і звичайно проявляються через кілька годин (від 8 до 48). Отрута уражує печінку, спричинює нервовий розлад, глибокий сон хворого чергується з приступами конвульсій. Через 2—3 дні звичайно настає одужання. Гемолізин особливо тяжко позначається на стані здоров'я виснажених осіб та дітей. Але й цілком здоровим людям не радять їсти відварені зморшки кілька днів підряд через те, що незначні залишки гемолізину після відварювання гриба, нешкідливі при одноразовому вживанні, акумулюються в організмі людини при повторному вживанні і можуть спричинити отруєння. При отруєнні зморшками та строчками відсутні специфічні лікувальні засоби.

В літературі описуються явища ідіосинкразії, тобто виняткової стійкості організму людини проти гемолітичного токсину. У випадку ідіосинкразії людина при споживанні зморшків з відваром не отруюється.

У кінці квітня — травні в усіх рослинних зонах України, в лісах, парках, полезахисних смугах, переважно під дубами, зрідка під липою, можна зустріти дуже отруйний гриб — **іноцибе (плютка) Патуйяра** (Inocybe patouillardi). Гриб цей містить отруту мускарин і при вживанні викликає тяжке, іноді смертельне отруєння.

Молоді білі плодові тіла гриба помилково приймають за печерицю. Іноцибе Патуйяра легко відрізняється від печериці відсутністю кільця на ніжці і бежевими пластинками. У печериці ж ніжка з кільцем, пластинки молодих плодових тіл рожеві, з віком — коричневі.

Крім іноцибе Патуйяра, у листяних і хвойних лісах усіх рослинних зон України від весни до пізньої осені розвиваються численні інші види роду іноцибе, значна кількість яких теж містить мускарин.

Наприкінці травня — на початку червня в степовій зоні України, переважно у цілинних степах, розвиваються, іноді у великій кількості, дуже отруйні гриби — **мухомор степовий, або мухомор Вітадіні** (Amanita vittadinii), та **ентолома жовтосиза** (Entoloma sinuatum). У травні або на початку червня в усіх рослинних зонах, у листяних і мішаних лісах, під дубами розвивається **ентолома сіра отруйна** (E. rhodopolium). Ці гриби спричиняють тяжке отруєння, яке звичайно через кілька днів (2—7) закінчується одужанням. Проте, якщо гриб вживають особи виснажені, хворі або діти, в результаті отруєння може настати смерть. Природа отрут, які містяться в цих грибах, не досліджена. Симптоми отруєння, що іноді з'являються через 20—30 хвилин, а здебільшого через 2—3 години після споживання грибів, схожі на симптоми холери: різкі болі в животі, нудота, блювота, стійкий понос, велика спрага, надмірний піт, слабість, запаморочення. Такі ж симптоми з'являються при отруєнні деякими іншими отруйними грибами, які наводяться нижче, наприклад рядовкою тигристою.

У літні, здебільшого посушливі місяці, отруйні шапкові гриби (як і їстівні) звичайно майже відсутні. Найбільше отруйних грибів розвивається в осінній період — від серпня до жовтня, а в теплу затяжну осінь — до половини листопада.

Найнебезпечнішими серед отруйних грибів є ті, що містять отруту уповільненої дії. Симптоми отруєння з'являються через тривалий час, що ускладнює ефективну боротьбу з ними. Видовий склад таких грибів невеликий, до них належать **смертельно отруйні мухомори**: зелений, білий смердючий, білий та павутинник оранжево-червоний. Деякі з цих отруйних грибів поширені по всій Україні.

Мухомор зелений (Amanita phalloides) розвивається наприкінці липня — у вересні, іноді і в жовтні в листяних та мішаних лісах під дубом, буком, ліщиною. У цю ж пору в хвойних лісах трапляється смертельно отруйний мухомор білий смердючий (A. virosa), а в листяних — зрідка мухомор білий (A. verna).

Молоді плодові тіла згаданих трьох видів мухомора схожі на молоді плодові тіла печериць, дозрілі ж легко відрізняються від печериць наявністю піхви біля основи ніжки та білими пластинками. У печериць піхва відсутня і пластинки у молодих плодових тіл рожевуваті або рожеві, у старих — коричневі.

Як уже зазначалося, ці гриби найбільш небезпечні з відомих отруйних. Вони містять отрути — аманітин, фаллін, фаллоїдин та ін. Особливо токсичним і руйнівним є аманітин. Аманітин та фаллоїдин діють надзвичайно сильно. Так, якщо хоч одне плодове тіло мухомора зеленого трапляється серед їстівних грибів, воно може спричинити смертельне отруєння кількох осіб. Аманітин (поліпептид) — отрута уповільненої дії, уражує печінку, нирки, судини, викликає гіпоглікемію. Фаллін — гемолітичний, не стійкий проти високої температури токсин, який руйнується при відварюванні гриба. Фаллоїдин (складний гексапептид) порівняно з аманітином менш токсичний, але діє значно швидше, ніж аманітин. Обидва токсини розчинні у воді та в алкоголі. Токсичність аманітину та фаллоїдину не зникає і не зменшується при нагріванні, висушуванні та тривалому зберіганні гриба.

Симптоми отруєння згаданими грибами з'являються, як уже зазначалося, через тривалий час (від кількох годин до 1—2 діб), тобто тоді, коли у потерпілого здебільшого відбулися великі необоротні органічні зміни і на порятунок немає надії. При отруєнні спочатку з'являється різкий біль у шлунку, холодний піт, безперестанна блювота, сильний понос (водянисто-слизистий з кров'ю), далі настають невпинна невтоленна спрага, нервовий розлад, судороги, параліч вазомоторних центрів, різко послаблюється діяльність серця, свідомість зберігається до смерті, яка здебільшого настає через кілька (3—10) днів.

Отруєння цими видами мухомора подібне до отруєння фосфором або колхіцином. Воно спричинюється до жирового переродження печінки, нирок і до інших істотних патолого-анатомічних змін. При отруєнні мухомором зеленим, білим та білим смердючим необхідно госпіталізувати хворого. При отруєнні цими грибами протипоказаний алкоголь.

За літературними даними, фаллоїдин містять також деякі види роду гриба-зонтика, лепіота

(Lepiota), наприклад **гриб-зонтик цегляно-сіро-червоний** (L. helveola), який на Україні виявлено в Криму та Одеській області.

Останнім часом на Україні (в степовій зоні) виявлено ще один смертельно отруйний гриб, близький за зовнішнім виглядом та розмірами до гриба-зонтика цегляно-сіро-червоного,— **гриб-зонтик коричнево-вишневий** (L. brunneo-incarnata). За попередніми даними, гриб містить нітрили — ціанисті сполуки.

Надзвичайно небезпечним отруйним грибом є також **павутинник оранжево-червоний отруйний** (Cortinarius orellanus), який трапляється у вересні — жовтні у хвойних та листяних лісах здебільшого Західного Полісся. Гриб викликає тяжке, часто смертельне отруєння. Протягом довгого часу його вважали їстівним і лише в останні десятиріччя стало відомо, що він належить до дуже отруйних. Виявилося, що гриб містить отруту уповільненої дії, в зв'язку з чим симптоми отруєння з'являються не відразу після вживання страви з цих грибів, а через кілька (3—14) днів, і це позбавляє можливості своєчасно вжити заходів по боротьбі з отруєнням. Симптоми отруєння: головний біль, сильні болі в животі і в усьому тілі, сухість і печія в роті, невтоленна спрага, нудота, блювота, озноб, але без підвищення температури, тривалий запор. Іноді з'являється висип на тілі. У випадку тяжкого отруєння виникають судороги і втрата свідомості. Через 2—4 тижні настає смерть.

Природа отрути, яку містить павутинник оранжево-червоний, ще не визначена. Специфічних лікувальних засобів боротьби з отруєнням цим грибом немає.

Особливої уваги як отруйні гриби заслуговують види родів плютка, іноцибе (Inocybe) та клітоцибе (Clitocybe), які іноді помилково збирають, приймаючи за печериці, підвишень, опеньок осінній справжній. Вживання їх призводить до тяжких, зрідка смертельних отруєнь.

З видів роду іноцибе найбільш отруйний **іноцибе Патуйяра (плютка Патуйяра)**, що розвивається ранньої весни, та **іноцибе волокнистий** й інші, які зростають до пізньої осені.

Серед видів роду клітоцибе спричиняють отруєння **клітоцибе червонуватий** (Clitocybe rivulosa), **клітоцибе знебарвлений** (C. dealbata), **клітоцибе восковий** (C. cerussata), які зустрічаються

у листяних і хвойних лісах, часто в дуже великій кількості. Отруйним є дуже рідкісний вид — **клітоцибе оранжево-червоний** (C. olaaria), який зростає на старих пеньках листяних дерев переважно на півдні Української РСР. Всі зазначені види клітоцибе, крім клітоцибе оранжево-червоного, мають приємні смак і запах.

Симптоми отруєння мускарином, що міститься в цих грибах, з'являються іноді вже через півгодини, здебільшого ж за 1—3 години після вживання грибів. З них характерні такі: сильне звуження зіниць, почуття жару в голові, уповільнення пульсу й дихання, зниження кров'яного тиску, підвищення секреторної діяльності (надмірні потіння, виділення з носа, слини, сліз), але свідомість зберігається.

Деякі види іноцибе містять дуже багато мускарину, наприклад, у 20 разів більше, ніж мухомор червоний. Для людини смертельною дозою є 300—500 *мг* мускарину. Отруйні всі види іноцибе та клітоцибе, які містять понад 2% мускарину. Так, іноцибе Патуйяра містить 6,4—8%, іноцибе волокнистий — 5,3—6,4, іноцибе звичайний — 0,8—3,2, клітоцибе червонуватий — 5—6, мухомор червоний — 0,1—0,28, мухомор пантерний — 0,1—0,2%. Невелику кількість мускарину містять чортів гриб, синяк — дубовик, сироїжка блювотна, ентолома жовтувато-сиза та деякі види роду гебелома.

Смертельні дози мускарину містяться в такій кількості свіжих грибів: в 40—80 *г* іноцибе Патуйяра, в 60—100 *г* іноцибе волокнистого, в 50—100 *г* клітоцибе червонуватого, в 3000—4000 *г* мухомора червоного і пантерного.

Отруєння, викликані іноцибе Патуйяра, відомі з середини минулого століття, проте й досі у різних країнах земної кулі трапляються випадки отруєнь цим грибом.

Від серпня і до пізньої осені в листяних і хвойних лісах спостерігається часто у надзвичайно великій кількості дуже отруйний **мухомор пантерний** (Amanita pantherina), а з кінця вересня — **мухомор червоний** (A. muscaria). Мухомора пантерного помилково приймають за мухомора сірого їстівного або за мухомора червоніючого. Отруєння цим грибом трапляються часто і бувають дуже тяжкими, іноді смертельними.

Мухомор пантерний відрізняється від мухоморів сірого їстівного та червоніючого наявністю вузьких кільцеподібних складок на нижній части-

ніжки, приростою піхвою з вільним, відстаючим краєм, шапкою з рубчастим краєм і білими пластівцями. У мухомора сірого шапка з гладеньким краєм, сірими пластівцями і зовсім приростою піхвою; у мухомора червоніючого м'якуш при розрізуванні на повітрі червоніє.

Мухомор червоний усі добре знають — настільки чітко він відрізняється від інших наземних грибів яскравим забарвленням шапки, у зв'язку з цим отруєння, спричинені мухомором червоним, трапляються дуже рідко.

Мухомор пантерний і мухомор червоний містять отрути мускарин і грибний атропін, який називають мікоатропіном. Ці отрути дуже впливають на центральну та периферичну нервову систему. Мускарин міститься в названих грибах у невеликій кількості, в зв'язку з чим має другорядне значення. Мікоатропін, або мускаридин, виявлено в обох грибах у великій кількості. При вживанні згаданих мухоморів через 0,5—3 години з'являються симптоми отруєння. Спочатку настає збудження, для якого характерний істеричний стан, гарячка, запаморочення, що іноді супроводжується галюцинаціями. При цьому дуже розширюються зіниці, порушуються зір і координація рухів, прискорюється дихання, зникає слина. Потім настає параліч, втрата пам'яті, свідомості і людина впадає в глибокий сон. При отруєнні цими грибами не буває ні блювоти, ні поносу.

Вміст мускарину та мускаридину й кількісне співвідношення їх бувають різними, що залежить від умов зростання гриба; іноді при аналізі плодових тіл мухомора червоного майже не виявляється мускарину.

Одужує хворий звичайно за кілька днів. Проте, якщо лікування не розпочали відразу після отруєння, може настати смерть.

Дуже поширений у всіх рослинних зонах України в листяних і хвойних лісах небезпечний отруйний гриб **опеньок сірчано-жовтий несправжній** (Hypholoma fasciculare), який росте на старих пеньках від початку осені до зими. Опеньок сірчано-жовтий іноді помилково приймають за опеньок осінній справжній, незважаючи на те, що ці гриби легко відрізняються за кольором шапок і пластинок. У опенька сірчано-жовтого шапка сірчано-жовта, гола, пластинки оливково-зелені, а у опенька справжнього шапка сірувато-кремова луската, пластинки білі або кремові. Опеньок

сірчано-жовтий викликає тяжке, іноді смертельне (у дітей) отруєння.

Зрідка, переважно в західних областях України та в Криму, у листяних лісах у серпні — вересні росте **рядовка тигриста** (Tricholoma pardinum). Гриб призводить до тяжкого отруєння, яке звичайно закінчується одужанням, але іноді, переважно у дітей, буває смертельним. Симптоми отруєння та перебіг захворювання, викликаного цим грибом, такі ж, як і при отруєнні деякими видами ентоломи.

Дуже поширені в лісах усіх рослинних зон України такі отруйні гриби, як **опеньок цегляно-червоний несправжній** (Hypholoma sublateritium), що зростає на пеньках листяних дерев від вересня по жовтень, та **гебелома клейка** (Hebeloma crustuliniforme). При вживанні ці гриби спричиняють більш або менш тяжкий шлунково-кишковий розлад, який швидко закінчується одужанням потерпілого.

Небезпечними отруйними грибами є два види **печериці**, що ростуть переважно у південних районах України та в Криму: **темно-луската отруйна** (Agaricus placomyces) та **рудіюча отруйна** (A. xanthodermus). Ці гриби призводять до більш-менш тяжкого шлунково-кишкового розладу, який за кілька днів закінчується одужанням.

Отруйні печериці легко відрізняються від їстівних жовтим кольором м'якуша в нижній частині ніжки і неприємним запахом, який нагадує карболку. Плодове тіло печериці рудіючої, крім того, при дотику яскраво жовтіє, потім рудіє.

Отруйним є також дощовик несправжній (Scleroderma aurantium). Вживання його викликає шлунково-кишковий розлад, який швидко проходить. Молоді плодові тіла дощовика несправжнього зовні нагадують плодові тіла дощовика їстівного або дощовика шипастого, проте ці гриби легко відрізняються за кольором внутрішніх тканин (глеби), які у дощовика їстівного (молодого плодового тіла) ніби ватяні, білі, а у дощовика несправжнього — компактні, темні, з сітчастим візерунком.

Значний інтерес становлять такі добрі їстівні гриби, як **гнойовики чорнильний, білий** (Coprinus atramentarius, C. comatus), молоді плодові тіла яких можна варити, смажити, тушкувати, але страви з них не можна вживати разом з алкоголем, через те що вони діють тоді як отруйні (!).

Отрута, властива їстівним гнойовикам, не розчиняється ні у воді при виготовленні страв, ні у шлунку та кишках під час перетравлювання їжі, але розчиняється в алкоголі. Тому в результаті вживання алкоголю разом з грибами отрута потрапляє в кров і через 1—2 години, а іноді й раніше з'являються ознаки отруєння, яке проходить дуже бурхливо.

Симптоми отруєння надзвичайно характерні, обличчя (крім кінчика носа та вух), а згодом і значна частина тіла стають фіолетово-червоними, частішає пульс, з'являються почуття жару, велика спрага, блювота, понос. За кілька годин потерпілий одужує. Дуже важливим є те, що й наступного дня не можна вживати алкоголю, тому що настає рецидив отруєння з такими самими симптомами.

Серед трубчастих грибів отруйним є **чортів гриб** (Boletus satanas). Отрута, яку містить цей гриб, знищується лише при дуже тривалому виварюванні його.

Досить уважно треба ставитись до грибів, які вживають сирими у салатах або тушкують і смажать без попереднього відварювання; вони часто призводять до більш або менш тяжкого отруєння. До них належать всі так звані умовно їстівні гриби. Це зморшки, про які вже згадувалося вище, синяк зернистоногий, деякі види сироїжки та хряща-молочника, печериця буріюча, мухомор червоніючий, свинуха тонка, рядовки фіолетова та жовто-червона, клітоцибе сірий. Отруйні речовини, властиві більшості цих грибів, не досліджені зовсім або визначені частково, але встановлено, що відварювання знешкоджує отруту. У деяких з них (рядовка фіолетова, мухомор червоніючий, зморшки) виявлено гемолізин, який при відварюванні переходить у розчин, в результаті чого плодові тіла знешкоджуються. Промиті після відварювання гриби можна смажити або тушкувати і безпечно вживати.

Слід зазначити, що існує дуже цікаве, але ще недостатньо з'ясоване *явище ідіосинкразії до грибів.* Полягає воно в тому, що в деяких випадках при вживанні їстівних грибів з'являються симптоми отруєння, у деяких — вживання відомих отруйних грибів не викликає отруєння. Так, при вживанні навіть таких цінних їстівних грибів, як печериця, білий гриб, рижик смачний, настає отруєння. При наявності у людини ідіосинкразії

отруєння їстівними грибами виявляється у нетривалому захворюванні. Симптомами отруєння є різкі болі в животі, блювота й понос, що іноді супроводжується сверблячим висипом. Здебільшого за кілька годин настає одужання.

Явища ідіосинкразії до певних їстівних грибів, а також стійкість проти отруйних можуть зумовлювати виникнення безпідставних випадкових відомостей про їстівність та отруйність цих видів грибів.

До отруєння, іноді навіть дуже тяжкого, можуть спричинити й найкращі, найцінніші їстівні гриби, якщо вони вживаються несвіжими. У тканинах несвіжих, лежалих плодових тіл відбувається розклад білків, у результаті чого утворюються токсичні речовини. Подібний процес відбувається у несвіжому м'ясі та рибі. Отруєння може настати також при вживанні зіпсованих сушених та консервованих їстівних грибів, а також грибів, уражених та пошкоджених іншими грибами-паразитами та пліснявими.

Значну кількість грибів, які не містять отрут, все ж відносять до неїстівних через поганий смак, що не змінюється навіть при відварюванні. Це — гірчак, боровик неїстівний, лускач, боровик пурпуровоспоровий, лисичка несправжня та деякі інші.

ХАРАКТЕРИСТИКА МІСЦЬ ЗРОСТАННЯ ГРИБІВ

Багато людей у нашій країні захоплюються збиранням грибів. Гриби зростають у найрізноманітніших умовах, проте переважна більшість їх пов'язана, як мікоризні, з деревними рослинами, що зростають у лісах.

Радянський Союз має величезну площу лісів — вона становить третину всіх лісів земної кулі. Значну площу лісів має й наша республіка — близько 10 млн. *га*.

Різноманітний склад деревних рослин наших лісів. У лісах республіки росте більш як 200 видів різних дерев і кущів. Найбільше значення серед них мають сосна, дуб, бук, ялина, граб, береза, вільха. Сосна, дуб, граб, береза — основні лісоутворюючі породи рівнинних лісів республіки. Значно менше лісів з переважанням осики та вільхи. В гірських лісах Карпат основними лісоутворюю-

чими породами є бук лісовий, ялина, ялиця; в Криму — бук кримський, дуб, граб, сосна кримська. Всі ці породи утворюють на території України значні площі хвойних, листяних та мішаних лісів, з якими пов'язано зростання їстівних та отруйних грибів.

Республіка має багато соснових лісів (34,7%), що за площею займають перше місце. На другому місці — дубові ліси (26,3%), серед яких і подільські діброви, знамениті діброви Чорного лісу на Кіровоградщині та Тростянецькі діброви на Сумщині. Третє місце за площею (9,9%) належить ялинникам Карпат.

Ліси з переважанням берези становлять лише 5,4%, а граба — 3,7% всіх лісів республіки. Насадження з вільхою зустрічаються на вологих місцях (4,2%). Букові ліси ростуть лише в Карпатах та Криму (9,3%).

За віковим станом більше половини лісів республіки при середньому віку лісів 37 років — молоді (56%). Найстарші ліси республіки знаходяться в Закарпатській та Чернівецькій областях, наймолодші — в Запорізькій, Херсонській та Дніпропетровській.

Ліси України дуже різноманітні не тільки за складом лісоутворюючих порід, а й за родючістю та водним режимом грунтів, умовами місцезростання. Саме тому за родючістю грунтів умови зростання лісів України поділяють на чотири групи: A — бідні (бори), B — відносно бідні (субори), C — відносно багаті (складні субори, сугрудки, судіброви, сурамені) та D — багаті (груди, діброви, бучини, рамені). За характером водного режиму кожна з цих груп лісорослинних умов в свою чергу поділяється на: 1 — сухі, 2 — свіжі, 3 — вологі, 4 — сирі, 5 — заболочені. Поєднання показників родючості та вологості лісових місцезростань дає уявлення про тип лісу, що об'єднує сукупність однорідних ділянок лісу за характером рослинності, грунтів та інших факторів середовища. Так, серед борів виділяють сухий (A_1), свіжий (A_2), вологий (A_3), сирий (A_4), заболочений (A_5); серед суборів — відповідно B_2, B_3, B_4, B_5; серед сугрудків — C_2, C_3, C_4, C_5 і т. д.

Дуже важливо, що кожний тип лісу характеризується певними умовами для зростання не тільки деревних порід, трав'янистої рослинності, а й грибів. Саме тому знання типів лісу — добрий орієнтир під час пошуку та збирання грибів.

Які ж особливості характерні для окремих груп лісорослинних умов республіки (борів, суборів, сугрудків та грудів)?

Бори — це ліси, що мають чисті соснові насадження або соснові насадження з невеликою домішкою берези. Чагарників тут, як правило, немає; з напівчагарників зустрічаються зіновать руська, дрік красильний та верес, що іноді утворюють цілі зарослі. Трав'янистий покрив розвинений слабо, хоч залежно від характеру зволоження він досить різноманітний. Так, у сухих борах значну роль відіграє лишайник оленячий «мох». У свіжому типі борів добре розвинені зелені мохи (плевроцій Шребера та дікран зморшкуватий), що іноді утворюють цілий зелений килим; на фоні його зустрічаються різні трав'янисті рослини — цмин піщаний, чебрець боровий, нечуй-вітер волохатенький, очиток їдкий, котячі лапки дводомні, мучниця звичайна та інші. Із злаків тут часто ростуть келерія сиза і костриця овеча, а на пониззях — біловус стиснутий. У трав'янистому покриві вологих борів суцільно переважають чорниці.

Бори розташовані на найбільш бідних грунтах — слабодерново-підзолистих пісках, що підстилаються товстим шаром піщаних покладів. Часто вони займають дюнні піднесення, гриви та піщані тераси рік.

З грибів у борах зростають зеленушка, маслюки, сироїжки, хрящі-молочники, лисички, опеньок справжній, білий гриб (соснова форма) та інші.

Субори — це найбільш поширена група соснових лісів республіки. Вони характеризуються також відносно малородючими грунтами легкого механічного складу — дерново-підзолистими глинистими пісками або легкими супісками. Насадження у суборах двоярусні. У першому ярусі росте сосна, в другому — дуб, береза, осика, а на вологих місцях — вільха. Чагарниковий ярус розвинений звичайно слабо. Він складається з поодиноких кущів горобини, бруслини бородавчастої та європейської, жостера ламкого та інших. Трав'яниста рослинність розвинена добре. Найчастіше тут зустрічаються папороть орляк, буквиця лікарська, конвалія, брусниця, костяниця, суниці, медунка вузьколиста, перстач білий, сон широколистий, купина лікарська та інші. Із злаків та осок тут росте тонконіг вузьколистий, костриця овеча, куничник лісовий, перлівка поникла, осока

пальчаста і вереснякова та інші. У вологих суборах чорниці утворюють суцільні зарості.

В наземному покриві суборів зустрічається велика кількість грибів. Взагалі з суборами пов'язані основні місця зростання їстівних та отруйних грибів, де їх налічується більше 50 видів. Це насамперед білий гриб (різні форми), маслюки, хрящі-молочники, підберезовики, підосиковики, сироїжки, лисички, зеленушка, моховики, бабка темна, зморшки та інші.

Сугрудки (судіброви, складні субори, сурамені) — це хвойно-листяні ліси, що займають відносно родючі грунти — дерново-підзолисті супіщані або слабосуглинкові. Лісостани в цих лісах багатоярусні. Перший, верхній ярус утворює сосна (або ялина, модрина, ялиця); другий — дуб, береза; третій — клен гостролистий, граб, липа, ільмові та інші. Чагарниковий ярус представлений добре. Він складається з ліщини з домішкою горобини, бруслини європейської та бородавчастої, свидини, бузини та інших. Трав'янистий покрив у сугрудках добре розвинений і різноманітний за видовим складом. Поряд з типовими представниками суборів (орляк, костяниці, суниці, брусниці, медунка вузьколиста, перстач білий, костриця овеча, тонконіг вузьколистий та ін.) тут ростуть представники грудів, дібров (яглиця, копитняк європейський, медунка темна, зірочник ланцетолистий, маренка запашна та ін.). У вологих сугрудках, як і в вологих борах та суборах, переважає чорниця. В наземному покриві цих лісів зростає велика кількість різних їстівних та отруйних грибів — 70—80 видів. Зокрема, тут у значній кількості зустрічаються, крім багатьох видів болетових грибів, хрящі-молочники, сироїжки, дощовики, опеньок справжній, лисички тощо.

Груди (діброви) — це листяні ліси, що займають найродючіші лісові грунти важкого механічного складу — опідзолені та чорноземні. Лісостани у грудах складні. У першому ярусі росте дуб, ясен, явір; у другому — граб, клени, ільмові, липа та інші; чагарниковий ярус утворює ліщина, бруслина, дерен, свидина та інші. Трав'янистий покрив у грудах звичайно розвинутий добре. Його утворюють широколисті тіневитривалі лісові трави — копитняк європейський, яглиця звичайна, зірочник ланцетолистий, маренка запашна, медунка темна, пшінка весняна, підлісник європейський, купина багатоквіткова та інші. Із злаків

та осок досить поширені тонконіг гайовий, просянка розлога, куцоніжка лісова, осока волосиста й лісова та інші.

З грибів у грудах часто зустрічаються сироїжки, хрящі-молочники, опеньок справжній, білий гриб (дубова форма), синяк тощо. У гірських лісах Карпат і Криму лісоутворюючими породами грудів є бук, ялина і ялиця. У цих лісах — бучинах та раменях — також зустрічається значна кількість видів їстівних грибів: лисички, сироїжки, хрящі-молочники, опеньок справжній, білий гриб (ялинова форма) та інші.

Територія України за характером грунтів, клімату та рослинності з півночі на південь поділяється на окремі ботаніко-географічні зони — Полісся (лісова зона), Лісостеп, Степ, Карпати та Крим. Кожна з цих зон істотно відрізняється за характером рослинного покриву і, зокрема, за характером лісової рослинності. У кожній з цих зон (крім степової) росте велика кількість їстівних і отруйних грибів. Проте найбільше з них (за видовим складом і запасами) зростає на Поліссі та в Карпатах. Тут для них найкращі кліматичні й екологічні умови для плодоношення. Ці райони є основними місцями заготівлі.

Полісся займає 19% території республіки. Воно охоплює Волинську, Ровенську, Житомирську, Київську, Чернігівську і Сумську (північну частину) області, де зосереджено близько 40% площі всіх державних лісів України. У лісовому фонді Полісся велике значення мають соснові та дубово-соснові ліси. Хвойні ліси займають тут близько 65%, ліси з переважанням твердолистяних порід (дуб, граб, ясен, в'яз, клен) — близько 10, а м'яколистяних (береза, осика, вільха, тополя) — близько 25%. Полісся характеризується значною лісистістю, що в середньому дорівнює 23%. Переважна більшість лісів Полісся суборового типу (44,9%), значно меншу площу займають бори (24,8%) та сугрудки (22%) різних типів за характером зволоження. Сприятливі кліматичні й лісорослинні умови Полісся зумовлюють зростання тут великої кількості грибів. Полісся являє основну територію республіки, де зосереджені промисловий збір та заготівля грибів. Зокрема, з сосновими насадженнями Полісся пов'язані основні ресурси маслюків, білого гриба (соснова форма), лисичок, зеленушок, сироїжок, з деревостанами листяних порід — білий гриб (дубові та березові

форми), підберезовик, підосиновик, різні види сироїжки, хрящів-молочників тощо. Серед їстівних грибів на Поліссі ростуть і такі, що уражують деревну рослинність. До них належить опеньок справжній.

Лісостеп займає значну частину республіки, що дорівнює 34% її території. До цієї зони належать Тернопільська, Хмельницька, Вінницька, Полтавська, Черкаська, Харківська та значна частина Львівської і Сумської областей. Тут зосереджено до 30% площі всіх лісів України. Ліси лісостепової зони не мають, як на Поліссі, суцільного поширення; лісові масиви тут перемежовуються з орними та лучно-степовими вгіддями. Лісистість цієї зони порівняно з Поліссям значно менша — лише близько 11%.

Серед насаджень Лісостепу переважають дубові, в меншій мірі соснові; насадження з граба, вільхи, берези відіграють другорядну роль. Серед типів лісу найбільші площі займають діброви; субори та судіброви — значно меншу площу.

У лісах лісостепової зони росте значна кількість різних видів грибів. Найбільш поширені з них — різні болетові гриби, серед них особливо білий гриб (дубова форма), опеньок справжній та інші.

Територія Степу дорівнює 40% всієї республіки. До цієї ботаніко-географічної зони входять всі південні області — Кіровоградська, Одеська, Миколаївська, Дніпропетровська, Донецька, Ворошиловградська, Херсонська та Запорізька. Лісистість тут дуже незначна — 3%. У цій зоні зростає лише 9,1% лісів держлісфонду республіки. Природні ліси в степовій зоні розташовані по балках (байрачні ліси), в заплавах (заплавні ліси) та на піщаних терасах річок (аренні ліси). Вододільні території степової зони природної лісової рослинності не мають. Проте в окремих районах ростуть штучні лісові насадження. Наприклад, Великоанадольський, Рацинський, Володимирський, Інгулецький, Старобердянський масиви, а також численні полезахисні смуги. У складі лісів цієї зони переважають твердолистяні породи. Переважна більшість насаджень степової зони республіки представлена дібровами (64,1%). Бори і, особливо, субори та судіброви займають тут відносно незначні площі. У Степу зростає значно менше грибів, ніж у Лісостепу, та, особливо, на Поліссі, проте у цілинних степах

досить поширені печериці, а в лісових насадженнях і смугах хрящі-молочники, сироїжки, маслюки, рядовки, деякі види ентоломи та інші.

Карпати — найбільш лісистий район республіки (36%). Тут зосереджено більш як 1/5 лісового фонду України. Ця зона охоплює Закарпатську, частково Львівську, Івано-Франківську та Чернівецьку області з яскраво виявленою вертикальною зональністю грунтів і клімату. З останнім пов'язана чітко виявлена вертикальна зональність і лісової рослинності: передгірна зона — з переважанням дуба, нижньогірська — букових і високогірна — темнохвойних насаджень. У лісах передгірної зони, крім дуба, ростуть бук, граб, липа, а на більш вологих місцях — ясен, ільмові та інші. У нижньогірській зоні букових лісів (600 до 1200 *м* над рівнем моря) зустрічаються також ясен, явір, ільмові та інші. Ліси високогірної зони (1000—1500 *м* над рівнем моря) складають в основному ялинові насадження. За ними йде зона субальпійської рослинності з переважанням хвойних і листяних кущів та соснового сланика. Головними лісоутворюючими породами Карпат є ялина і бук, значно меншу питому вагу мають дуб, ялиця і граб. Ліси Карпат представлені в основному сураменями, раменями і бучинами.

Вони мають велике значення як територія, де зростає велика кількість їстівних грибів, що їх збирають заготівельні організації. Зокрема, тут у значній кількості росте білий гриб (дубова та ялинова форми), лисички, сироїжки, маслюки, хрящі-молочники, мухомор Цезарів та інші.

Гірський Крим займає південну частину Кримського півострова і включає лише Кримську область. Він характеризується досить значною лісистістю (36,1%), хоч кількість лісів дорівнює тут лише 3,7% площі державних лісів республіки. Для гірського Криму, як і для Карпат, характерна яскраво помітна вертикальна зональність грунтів і рослинності. Зокрема, тут добре відокремлюються такі зони: передгірний Лісостеп, лісова (з переважанням дубових, букових та частково соснових лісів) та південнобережна зона субтропічних ландшафтів (з сухостійкими лісами та кущами). Насадження дубових лісів (чисті й змішані) Криму складають дуб пухнастий, звичайний та скельний. До нього домішуються інші листяні породи — бук, ясен, осика, а в другому ярусі — граб і клен. Букові ліси гірського Криму звичайно займають пів-

нічні схили Головної гряди, де вони ростуть вище пояса дубових лісів, біля верхньої межі лісу. Крім бука кримського, до складу насаджень бучин входять також ясен, граб, липа та інші. Хвойні ліси Криму утворюють сосна кримська, звичайна, Сосновського та сосна судакська. Головною породою цих лісів є сосна кримська, що утворює лісові насадження на південному схилі Головної гряди. Тут до неї домішується дуб, а в другому ярусі — граб і клен. У лісотипологічному відношенні ліси Криму характеризуються переважанням дібров і бучин (78,9%). Значно меншу роль відіграють тут субучини, судіброви (9,0%), субори (7,8%) та бори (4,3%) різних типів за характером вологості. У лісах Криму зростає значна кількість грибів — це печериці, рядовки, хрящі-молочники, сироїжки, білий гриб (дубова форма), маслюки, опеньок справжній та інші.

Закінчуючи коротку розповідь про ліси України як природне середовище, де зосереджені головні грибні ресурси республіки, слід пам'ятати велику турботу радянського народу про розвиток лісового господарства. Так, за роки Радянської влади створено 4,1 млн. *га* лісових насаджень. Тепер кожний другий гектар лісу — плід натхненної праці радянської людини. Необхідно свято зберігати і всебічно примножувати традиції дбайливого ставлення до природи, до лісу, до раціонального використання його багатств, що яскраво виражені в законі про ліси нашої Батьківщини.

ЕКОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ТА ВРОЖАЙНІСТЬ НАЙБІЛЬШ ПОШИРЕНИХ ЇСТІВНИХ ГРИБІВ

Біологічним особливостям, врожайності їстівних, особливо найбільш цінних грибів, таких як білий гриб, маслюк, рижик та деякі інші, приділяється велика увага в СРСР та зарубіжних країнах.

БІЛИЙ ГРИБ відноситься деякими дослідниками до світлолюбних або світловитривалих видів. Але в природних умовах України, в лісах Карпат, він зустрічається і в дуже зімкнених смерекових насадженнях та під густими низькоопущеними кронами окремих смерек, тобто при дуже сильному затіненні.

Білий гриб трапляється також у дібровах Лісостепу та в сосняках Полісся з незначною зімкненістю крон і досить великою освітленістю.

Необхідно відмітити, що високий ступінь ущільненості грунту благотворно впливає на появу плодових тіл гриба, тому звичайним явищем є поява плодових тіл білих грибів уздовж просік, старих лісових доріг та стежин. Колір шапки однієї й тієї ж форми білого гриба дещо змінюється залежно від особливості місцезростання і насамперед від ступеня освітленості.

Висота місцевості над рівнем моря до певної межі має незначний вплив на поширення білого гриба, особливо в смерекових лісах. Так, у Карпатах він зустрічається до висоти 1000 *м* над рівнем моря, з'являється на схилах різної крутості (до 45°) та експозиції.

У рівнинній частині України коливання висот в межах 10—100 *м* над рівнем моря не впливає на розвиток та плодоношення білого гриба, але в умовах горбастого рельєфу Полісся плодові тіла з'являються частіше в суборевих типах лісу.

Оптимальною середньодобовою температурою повітря для плодоношення білих грибів можна вважати 15—18°, а для гірських умов — 10—15°. Проте тільки за середньодобовою температурою повітря не можна робити висновки про вплив температури на плодоношення цього виду гриба. Високі денні температури й низькі нічні перешкоджають нормальному розвитку плодових тіл.

Плодоношення білих грибів на Україні з'являється в певні періоди вегетації: в кінці травня, у липні, серпні, вересні та в жовтні — листопаді. Оптимальна середньодобова температура кожного періоду плодоношення буде різною (для липня і серпня — 15—18°, для вересня — 10, для жовтня — 8°). В усіх випадках різкі коливання температур вдень і вночі негативно позначаються на плодоношенні білого гриба. Зниження температури до мінус 5° при відсутності снігу припиняє плодоношення цього цінного гриба.

Для розвитку білого гриба найсприятливіші свіжі, добре дреновані грунти, але не перезволожені. При великій кількості опадів плодові тіла не розвиваються. Проте після грозових дощів і теплих нічних туманів на Поліссі України спостерігається рясна поява плодових тіл білого гриба.

Грунти, на яких зустрічається білий гриб, можна розмістити в такий ряд: піщані, супіщані, су-

глинкові, глинисті та щебенисті. На торф'яних та глейово-болотяних грунтах білий гриб трапляється дуже рідко.

Соснова борова форма білого гриба зустрічається у великій кількості на бідних піщаних грунтах, на борових терасах поліських рік — Дніпра, Прип'яті, Десни та їх приток.

Найчастіше білий гриб на Україні росте в насадженнях сосни звичайної, берези бородавчастої, дуба звичайного, смереки європейської, інколи з грабом та буком, рідко з ліщиною.

Рясно плодоносить білий гриб у рівнинній частині республіки в похідних березових лісах, що змінили соснові чи дубові насадження.

Найхарактернішими типами лісорослинних умов для нього є свіжі субори (B_2) або свіжі судіброви (C_2) з рідким трав'яним покривом із злаків тонконога вузьколистого, вівсяниці овечої, перлівки пониклої та зелених мохів.

У поліській зоні рясне плодоношення білого гриба спостерігається на ділянках з лишайниками, оленячим мохом та зеленим мохом, плевроціумом та дікранумом; у Карпатах — у місцях, де трав'яний покрив відсутній або складається з різноманітних злаків та зелених мохів.

За літературними даними, білий гриб приурочений до більш стиглих, не молодих деревостанів (Б. П. Васильков), але ці дані не підтверджуються у соснових насадженнях України. Навпаки, в старих соснових деревостанах білий гриб з'являється при наявності підросту сосни. Найбільше плодоношення його спостерігається в соснових насадженнях віком від 20 до 50 років, особливо в різновікових насадженнях. У смерекових насадженнях Карпат білий гриб з'являється у великій кількості під молодими (віком 5—10 років) смереками з низькоопущеними до землі кронами.

Березова та дубова форми білого гриба в насадженнях з березою і дубом плодоносять незалежно від віку деревостанів — від 10—15 років аж до стиглих і перестійних насаджень.

Поява тієї чи іншої кількості плодових тіл білого гриба в урожайний рік не залежить від зімкненості крон. У неврожайний же рік вплив цього фактора в різних умовах виражається порізному, тому що повнота насадження певною мірою обумовлює мікроклімат лісу (головним чином поєднання температури і вологості грунту

та повітря). Наприклад, при надлишку вологи в грунті та порівняно низькій середньодобовій температурі повітря кількість плодових тіл буде більшою на відкритих, більш прогрітих сонцем ділянках лісу; при недостатній вологості грунту та високій середньодобовій температурі повітря — на ділянках з більшою повнотою насадження.

Місця білого гриба і червоного мухомора не пов'язані між собою, як на це звертають увагу деякі дослідники. Так, у культурах сосни, створених на староорних землях, у величезній кількості з'являється мухомор червоний разом з маслюком звичайним та маслюком зернистим, але білий гриб у культурах віком до 15—20 років трапляється дуже рідко.

Ще недостатньо вивчено вплив різних факторів на спільне поширення грибів. Наприклад, відмічено, що борова форма білого гриба осіннього періоду з'являється разом з зеленушкою, дубова форма — разом з сироїжкою зеленою великою та синьо-зеленою, березова форма білого гриба часто зустрічається з лисичкою. Відмічено, що плодові тіла соснової форми білого гриба з'являються через 5—7 днів після масової появи мухомора червоного, дубової форми — через 4—5 днів після з'явлення сироїжки зеленої великої та синьо-зеленої. Строки ж з'явлення лисичок і білого гриба не пов'язані.

Антропогенні фактори (викликані діяльністю людини) мають великий вплив на розвиток білого гриба і його поширення. Останній дуже сильно реагує на зміни в мікросередовищі: зміна кількості світла, вологості та температури грунту і повітря впливають на розвиток плодового тіла. Тому збирання хвої, опалого листя, осушення грунту сповільнює або взагалі припиняє розвиток плодових тіл даного виду.

Пожежі, рубки головного користування, рубки догляду, меліоративні роботи, згрібання та збирання підстилки, випас худоби — все це негативно впливає на плодоношення білого гриба, часто призводить до повного припинення плодоношення на довгий час (до 10 років і навіть більше).

Плодоношення його припиняється також на ділянках, розритих дикими кабанами, в результаті чого порушуються умови мікросередовища.

Білий гриб їдять багато парнокопитних, особливо корови, лосі, козулі. Птахи (сойки, дрозди) скльовують лише червиві плодові тіла.

У розвитку плодових тіл білого гриба виявлено певну періодичність. Урожайність його дуже коливається за роками. Так, за десять років буває один рік з високим урожаєм, три роки з середнім, три роки з слабким і три роки з повною відсутністю плодових тіл. У деяких районах України, суміжних з Київським водосховищем, черговість урожайних років дещо інша. Років з повною відсутністю плодових тіл білих грибів за десятиріччя буває не більше 1—2.

Періодичність плодоношення білого гриба порушується окремими грозовими дощами, які в жарке літо сприяють хоча б короткочасній появі плодових тіл гриба.

Період росту плодових тіл білих грибів навесні та влітку обчислюється годинами — 12—24 години, після чого плодові тіла пошкоджуються личинками комах і припиняють ріст. Восени плодове тіло цього гриба росте кілька діб (до 5—6) залежно від погодних і лісорослинних умов.

Кількість періодів плодоношення білих грибів буває різною залежно від погодних умов. На Україні звичайним є поява білих грибів у другій половині травня — це травневі білі гриби. (Перший гриб у Хотівському лісництві Боярського лісгоспзагу Київської області в 1966 році був знайдений 9 травня). Цей період короткий, продовжується всього 5—6 днів. Плодові тіла швидко червивіють.

Другий період плодоношення (більш тривалий) буває в кінці червня (гриби-колосовики). Він також, як і травневий, не має значення для промислової заготівлі: гриби дуже швидко пошкоджуються личинками комах, слимаками та іншими шкідниками. Але для любителів грибного промислу «третього полювання» ці перші збори приносять багато задоволення і приємних згадок.

Третій період, що буває у липні, в деякі роки вже може дати продукцію і для заготівельних пунктів, тому він більш тривалий. Дуже добрі збори білих грибів дубової та смерекової форм бувають у Лісостепу і Карпатах, а також у судібровах Полісся.

Четвертий період плодоношення білого гриба — у серпні. Він вважається найпродуктивнішим. У цей час розвиваються дубова й смерекова форми гриба і починають рясно плодоносити соснова й березова форми. В урожайні роки в цей період гриби ростуть повсюдно. При сприятливій погоді

після грозових дощів і теплих нічних туманів розвиток грибів триває до двох тижнів, поступово згасає, а інколи переходить в осінній. В цей час збирачі, знаючи грибні місця, можуть заготовити до 2—3 сотень білих грибів за день, а інколи й більше. Зібрані в цей період гриби сушать і частково здають на заготівельні пункти.

Осінній період плодоношення у вересні при сприятливій погоді також буває дуже тривалим (10—15 днів) і рясним. Гриби в цей час менше пошкоджуються личинками комах, ніж літні, і тому вони цінніші. Плодоношення білих грибів в осінній період триває до першого зниження температури (до мінус 5°) і потім не відновлюється. Якщо у жовтні такого зниження не було, то осінній період триває жовтень і навіть листопад. Такий період, наприклад, у Київській області в 1967 році тривав до 11 листопада, а в 1974 році в Броницькому лісництві Городницького лісгоспзагу Житомирської області білий гриб було знайдено 29 грудня.

В окремі роки (з безсніжними і морозними зимами, при відсутності або надлишку дощів влітку) плодові тіла білих грибів в деякі періоди не з'являються.

Визначення й оцінка врожайності грибів — досить складне питання, тому що плодоношення грибів відбувається не один раз за вегетаційний період, а декілька разів на одній і тій же площі. Як уже зазначалося, кількість періодів плодоношення білого гриба залежить перш за все від біології даного гриба, місцезростання (грунт, тип лісу, таксаційна характеристика лісових насаджень) і погодних умов (температура повітря, опади). При несприятливих умовах урожайність гриба знижується до мінімуму (майже до нуля).

Якщо за біологічну врожайність білих грибів прийняти суму плодоношень всіх періодів в оптимальних умовах, то в урожайний рік при середній вазі заготовленого гриба 100 *г* для сосняків Полісся зона піднімається до 300—400 *кг* на гектар продуктивної площі. Така ж урожайність цього гриба смерекової форми спостерігається в урожайні роки в Карпатах. Але слід підкреслити, що загальна біологічна врожайність є сумою плодоношень всіх періодів вегетації, одержаною з великої кількості пробних площ.

Наведені цифри урожайності грибів неможливо приймати як розрахункові для заготівельних

організацій. Орієнтовно для будь-якого призначення може бути використано близько 50% біологічного врожаю.

МАСЛЮК. В лісах України зустрічаються чотири види маслюка — маслюк звичайний, зернистий, модриновий та модриновий синіючий. Останні два види мають незначне поширення, тому що площа насаджень модрини сибірської та європейської невелика.

Перші два види маслюків на території республіки досить поширені в насадженнях з переважанням сосни, а інколи і ялини, з якими вони зв'язані як мікоризні.

До світла маслюк невибагливий. Зустрічається він у соснових насадженнях — на галявинах, на узліссях та узбіччях доріг. В той же час рясно плодоносить під пологом перегущених культур сосни. Часто плодові тіла маслюка ростуть під товстим шаром опалої хвої, злегка піднімаючи її над поверхнею землі. Колір плодових тіл маслюка дещо змінюється залежно від освітлення (від світло-коричнюватого і бурого до білого).

Висота місцевості над рівнем моря і характер рельєфу мають незначний вплив на поширення маслюка. Маслюк зустрічається на надзаплавних терасах басейнів рік Дніпра і Дону, а також на полонинах Карпат на висоті 1000—1200 *м* над рівнем моря.

Оптимальною середньодобовою температурою повітря для плодоношення маслюка є 15—18°. На коливання температури протягом доби порівняно з білим грибом маслюк реагує менше. Плодоношення маслюка на Поліссі в 1976 році було відмічено від 14 по 18 травня, останнє спостерігалось 10—16 жовтня при пониженні температури до мінус 5° на поверхні грунту. Після промерзання верхнього шару грунту на 2—3 *см* плодоношення не відновлюється.

До вологи маслюк вибагливий, проте на вологих і мокрих грунтах він зовсім не зустрічається. У великій кількості з'являється на добре дренованих піщаних і супіщаних грунтах, особливо на 2—3-й день після дощу. Слід відзначити, що навіть незначні опади чи великі роси та тумани здатні викликати плодоношення маслюка. При надлишкових опадах і порівняно холодній погоді (при середньодобовій температурі 5—10°), коли білий гриб не з'являється, маслюк може плодоносити в місцях свого звичайного місцезростання.

Маслюк поширений на різних грунтах, крім торф'янистих та болотно-глейових, але, як зазначено вище, найкраще плодоносить на піщаних дерново-підзолистих грунтах.

Плодоношення маслюка розвивається в насадженнях сосни (особливо в культурах) віком від 4—5 до 15—20 років. Під пологом сосни старшого віку маслюк зустрічається в розріджених деревостанах при наявності підросту сосни. В посадках сосни, змішаних з березою, дубом та іншими деревними і чагарниковими породами (крім акації білої, горіха грецького та маньчжурського), росте добре.

З деякими видами рослин, такими як верес, кущові злаки, маслюк добре вживається, але збір його в цих умовах дуже ускладнений і тому більшість грибів лишається незайманими. З деякими рослинами (кропива, чистотіл, ожина, малина та інші) маслюк зовсім не зустрічається.

Найкращими умовами для збирання маслюків є насадження сосни з покривом з опалої хвої або рідким покривом із лишайників, моху і злакових рослин.

Маслюк добре росте з іншими видами грибів: сироїжками, зеленушками, лисичками та білими грибами. З червоним мухомором його також можна зустріти в молодих культурах сосни, але червоний мухомор часто зустрічається в більш старих насадженнях сосни, тоді як плодові тіла маслюка там зустрічаються рідко.

На зміну мікросередовища маслюк реагує набагато менше, ніж білий гриб. Так, рубки догляду за лісом не припиняють плодоношення маслюків, навіть навпаки — дещо активізують його. Низові та верхові пожежі звичайно припиняють плодоношення маслюків на кілька років. Згрібання й збирання підстилки, прогін худоби та її випас, витоптування грунту — все це має негативний вплив на плодоношення гриба в цих ділянках лісу.

Парнокопитні тварини майже не поїдають маслюків, але їх з задоволенням скльовують сойки, сороки, дрозди. Птахи скльовують лише червиві плодові тіла маслюка. Плодові тіла, не пошкоджені личинками комах, птахи не використовують. Навесні та влітку червивих грибів зустрічається значно більше, ніж восени, що пов'язано з поширенням комах.

Оптимальними для плодоношення маслюка на Україні є суборевi (B_{1-2}) та борові (A_{1-2}) умови.

Це один з найпоширеніших і популярних видів грибів. Передача його на заготівельні пункти дещо ускладнена необхідністю знімання верхньої шкірки з шапки гриба. Не очищені від шкірки плодові тіла грибів приймаються на заготівельні пункти нижчим сортом.

Різні автори приводять неоднакові дані про врожайність маслюка. Це пояснюється тим, що облік його врожайності вони проводили різними методами.

За даними обліку врожайності на пробних площах, закладених у молодняках сосни, встановлюють велику врожайність гриба. А за даними пробних площ, закладених у старих сосняках,— дуже низьку врожайність. Техніка обліку врожайності безпосередньо на пробних площах має дуже великий вплив на показники урожайності грибів. Наприклад, якщо зрізують і зважують плодові тіла маслюка на другий-третій день після дощу (початок періоду плодоношення), одержують велику кількість дрібних (1—2 *г*) плодових тіл з дуже малою загальною вагою. Це занижує врожайність маслюка. Зважування занадто великих (перестиглих) плодових тіл (наприкінці періоду плодоношення) призведе до завищення врожайності. Тому наведені нижче дані розраховані з середньої ваги одного заготовленого маслюка на заготівельних пунктах Полісся України (25 *г*).

Урожайність маслюків має певну закономірність. Цей вид грибів плодоносить у культурах сосни щорічно, але погодні умови (відсутність опадів) інколи зводять його врожайність до мінімуму. Тому багато дослідників вважають його маловрожайним. За десять років (1967—1976) у межах України було п'ять років з великим урожаєм цього гриба, три з середнім і два роки з малим. В урожайний рік відмічається сім періодів плодоношення маслюка (спостереження в Тетерівському лісгоспзагу Київської області): перший період з 17 по 20 травня протягом чотирьох днів з урожайністю (при середній вазі одного плодового тіла 25 *г*) 35 *кг/га*; другий — з 12 по 16 червня протягом 5 днів з урожайністю 60 *кг/га*; третій — з 15 по 19 липня протягом 5 днів з урожайністю 79 *кг/га*; четвертий — з 7 по 16 серпня протягом 10 днів з урожайністю 920 *кг/га*; п'ятий — з 5 по 9 вересня протягом 5 днів з урожайністю 140 *кг/га*; шостий — з 24 по 30 вересня протягом 7 днів з урожайністю 617 *кг/га*; сьомий, останній період,

з 10 по 15 жовтня (до першого зниження температури на поверхні грунту нижче мінус 5°) протягом 5 днів з урожайністю 66 *кг/га*.

Таким чином, сумарна врожайність маслюка у всі періоди в оптимальних для плодоношення умовах досягла в 1976 році 1917 *кг/га* при активному плодоношенні протягом 41 дня. Таке рясне плодоношення маслюка до 1976 року не спостерігалось в жодному з районів України. Звичайно плодоношення маслюка проходить у серпні — вересні за 2—3 періоди. В окремі роки при недостатній кількості вологи буває один період тривалістю 2—3 дні. В ці роки врожайність маслюка знижується до 20—30 *кг/га*.

Розрахунок урожайності маслюка дається на площу, на якій плодові тіла маслюка за екологічними умовами звичайно з'являються, як це було розглянуто вище, тобто на площу соснових молодняків від 5- до 20-річного віку, що зростають на піщаних та супіщаних грунтах, в типах лісорослинних умов (A_1A_2, B_1B_2).

Таким чином, наведені цифри біологічної врожайності маслюка свідчать про те, що цей вид є одним з найбільш урожайних їстівних грибів.

Безумовно, весь біологічний урожай не використовується повністю людиною, частина його поїдається личинками комах, птахами і тваринами, проте все ж маслюки є грибами постійної промислової заготівлі на Україні. Ресурси маслюка наводяться з урахуванням поширення його в лісах держлісфонду і колгоспних лісах та середніх даних за біологічною врожайністю — мінімальною (50 *кг/га*), середньою (100 *кг/га*) та високою (250 *кг/га*).

Найбільші ресурси маслюка є в Чернігівській, Київській, Житомирській, Ровенській і Волинській областях. У роки з низьким урожаєм ресурси тут становлять 1—2 тис. *т*, а в роки з високим урожаєм піднімаються до 12—15 тис. *т*.

У другу групу за урожайністю маслюка можна віднести Дніпропетровську, Львівську, Полтавську, Сумську, Хмельницьку, Харківську і Черкаську області. В неврожайні роки в цих областях ресурси перебувають на рівні 400—500 *т*, а в урожайні — 1,3—1,5 тис. *т*.

До групи областей з незначними ресурсами маслюків відносяться Вінницька, Донецька, Запорізька, Кримська, Одеська, Тернопільська області. В неурожайні роки ресурси не перевищують

20—100 *т*, а в роки з середньою врожайністю біологічні ресурси цього гриба досягають 500 *т*.

Ресурси маслюка в зоні Карпат (в Закарпатській, Івано-Франківській і Чернівецькій областях) незначні: в неврожайні роки — близько 80—100, в урожайні — 400—500 *т*. У цих умовах маслюк не може вважатись перспективним для промислової заготівлі.

Використовують біологічні ресурси в окремих областях з різною інтенсивністю. У поліській зоні, де ресурси маслюка великі, заготівля його проводиться кількома заготівельними організаціями — підприємствами Мінлісгоспу, Мінліспрому, Мінхарчопрому, Укркоопспілкою, а в окремі роки навіть колгоспами. Там, де ресурси маслюка незначні, промислової заготівлі його не проводять. Гриб використовує лише місцеве населення. На картограмі наведені ресурси маслюка за врожайністю 1974 року в поліській зоні. Вона свідчить про те, що біологічні ресурси реально використовуються для заготівлі в кожному конкретному районі по-різному. Так, наприклад, лісгоспзаги Київської області (Тетерівський, Іванківський, Поліський, Чорнобильський) мають досить великі біологічні ресурси, але використання їх заготівельними організаціями незначне (на рівні 2—5%) у зв'язку з близькістю великого міста — Києва, що сприяє масовому збору грибів населенням. В той же час у Холминському лісгоспзазі Чернігівської області доступні ресурси, що становлять 50% від біологічних, використовуються для заготівлі.

Необхідно відмітити, що близько 20% всіх ресурсів маслюка на Україні зосереджено в колгоспних і радгоспних лісах, де провадиться їх інтенсивна заготівля.

Загальні ресурси маслюка в неврожайний рік на Україні знаходяться на рівні 16—15 тис. *т*, а в рік з високим урожаєм досягають 60—80 тис. *т*.

ПІДБЕРЕЗОВИК, бабка темна. Це відомий їстівний гриб, що зростає у листяних і мішаних лісах (B_2, B_3, C_2, C_3, D_2, D_3) під березою в суборах, судібровах і дібровах з травня до пізньої осені. До світла гриб вибагливий, тому його можна зустріти на галявинах, уздовж доріг, на узліссях або в насадженнях берези з невеликою зімкнутістю пологу. Зростає невеликими групами.

Плодоносить щорічно, але загальна врожайність його невелика — не перевищує 40—50 *кг/га*. Тому великого промислового значення не має.

ОСИКОВИК зростає у листяних і мішаних лісах під осикою та вільхою в судібровах та дібровах (C_3, D_3), світла уникає, росте в зімкнутих деревостанах. Плодові тіла утворюються з липня по жовтень щорічно, росте групами та поодинці, але великого поширення не має. Тому на грибоварні та заготівельні пункти надходить в малій кількості. Урожайність не перевищує 40—50 *кг/га*.

ОПЕНЬОК СПРАВЖНІЙ — паразитний гриб. Опеньком справжнім уражуються майже всі деревні, чагарникові та більшість трав'яних рослин. Збирання і заготівля опенька є одним з засобів боротьби з ним, заходом охорони лісу. Тому збирання та передача опенька справжнього заготівельним організаціям у місцях його поширення повинні всіляко підтримуватись.

У рівнинній частині України на вирубках плодові тіла опенька справжнього з'являються на другий-третій рік після рубки лісу. Спочатку вони виростають навколо пеньків берези, ільма, в'яза, вільхи, осики, потім дуба та сосни. На північних схилах Карпат перш за все опеньком уражується смерека, а потім дуб і граб. Майже не уражується ним ялиця біла та бук. На південному схилі Карпат опеньком справжнім уражуються всі інші листяні породи, в тому числі й бук. У Карпатах з підвищенням місцевості над рівнем моря ураження цим грибом знижується, що можна пояснити несприятливими умовами для його розвитку. На Поліссі опеньок уражує ослаблені культури сосни (витоптані худобою, підриті дикими кабанами, об'їдені лосями) на піщаних та супіщаних, добре дренованих грунтах.

В умовах Карпат плодові тіла опенька справжнього розвиваються на сирих суглинкових і щебенюватих грунтах.

Найшвидше руйнуються уражені опеньком пеньки берези, осики та ялини. Найбільш стійкими проти руйнування опеньком є пеньки дуба. Якщо перші руйнуються за 3—4 роки, то дуб протягом 8—10 років. Кількість плодових тіл опенька біля одного пенька буває різною — від кількох штук до кількох десятків і навіть сотень.

Опеньок плодоносить на відкритих вирубках, галявинах, уражує молодняки після рубок догляду за лісом, стовбури дерев старших класів віку.

Інколи в 100-річному дубовому чи сосновому насадженні можна натрапити на окремі стовбури берези, зруйновані цим грибом. Плодові

тіла (по 20—30 у групі) розміщені на стовбурі і піднімаються по ньому до 5—6 *м*. У Карпатах смерекові насадження уражуються опеньком незалежно від віку (від молодняків до перестиглих насаджень).

Опеньок більше поширений у насадженнях сирих і мокрих типів лісу (тут зустрічається на пеньках вільхи чорної та берези). Він з'являється здебільшого в осінній період, коли середньодобова температура нижча 10°, плодоносить до глибокої осені, навіть при зниженні температури до мінус 5°. Плодоношення його відновлюється після заморозків на грунті, якщо після цього настає дощова, туманна й тепла погода. В окремі роки в умовах України спостерігається плодоношення опенька протягом усього листопада і частини грудня. Після ураження пеньків листяних і хвойних порід на вирубці опеньок переходить на інші породи, а потім на трав'яну й чагарникову рослинність. Його можна зустріти на кущах ліщини і в чагарниках азалії понтійської, і на кропиві та чистотілі. До цього часу не можна назвати рослину, яка може бути антагоністом опенька справжнього.

На Україні опеньок плодоносить щорічно в 2—3 чітко обмежених періоди. Інтенсивність плодоношення кожного періоду різна. Наприклад, в Остківському лісгоспзазі Ровенської області у 1971 році в осінній період урожайність досягала 265 *кг/га*, в 1974 році сумарна урожайність за вегетаційний період становила 405 *кг/га*. При несприятливих погодних умовах (суха осінь) урожайність опенька знижується до 100 *кг/га*.

Хоча в Карпатах він плодоносить дуже рясно, його заготовляють тут у незначній кількості, тому що місцеве населення не вживає його в їжу.

Нижче наведено орієнтовні дані ресурсів опенька справжнього на Україні. До групи областей з достатньо великими ресурсами опенька слід віднести Волинську, Житомирську, Київську, Львівську, Ровенську, Сумську та Чернігівську області. Ресурси опенька становлять 500—600 *т* в роки з незначною і до 2—3 тис. *т* в роки з високою врожайністю.

Великі ресурси гриба зосереджені в Карпатах: у неврожайні роки 1000 *т*, а в урожайні — до 4 тис. *т*.

До групи областей з середніми ресурсами опенька можна віднести Вінницьку, Кримську,

Полтавську, Харківську, Хмельницьку, Черкаську області, де в роки з незначним урожаєм вони досягають 200—300 *т*, а в роки з високим урожаєм піднімаються до 700—800 *т*.

До групи областей з малими ресурсами опенька можна віднести Ворошиловградську, Дніпропетровську, Донецьку, Запорізьку, Кіровоградську, Миколаївську, Одеську та Херсонську області. Ресурси цього виду гриба в роки з низькою врожайністю перебувають на рівні 100—150 *т*, в роки з високою урожайністю вони досягають 400—500 *т*.

У другій групі областей збирання і заготівля опенька проводяться підприємствами лісового господарства, Укоопспілкою, Мінхарчопромом. У цих областях збирається і заготовляється 10—20% запасу цього гриба. В умовах Карпат процент використання ресурсів опенька найнижчий — близько 1—2%.

ЛИСИЧКИ — одні з найпоширеніших грибів на Поліссі, в Лісостепу та в Карпатах, до світла досить вибагливі, тому зустрічаються переважно на галявинах, у насадженнях з незначною зімкненістю пологу, уздовж доріг й просік; ростуть численними групами, але повільно.

До вологості лисички невибагливі. На перезволожених місцях не ростуть. Плодоносять, починаючи з червня (при самих незначних опадах), все літо й осінь аж до заморозків на поверхні грунту. На Поліссі плодоношення гриба часто починається при великих ранкових росах або нічних туманах. У цій зоні лисички ростуть у суборах і борах (A_1, A_2, B_2, B_1), в Лісостепу і в перехідній зоні — у судіброваx (C_2), у Карпатах — у свіжих діброваx (D_2).

В типах лісорослинних умов з великою вологістю (сирих) лисички зустрічаються на мікропідвищеннях у моховому покриві, де вони досягають порівняно великих розмірів. Середня вага однієї лисички дорівнює 7 *г* (з коливанням від 1—2 до 25—30 *г*).

Лисички добре плодоносять в похідних березово-соснових, дубово-соснових, осиково-соснових насадженнях, а в Карпатах — у смерекових і дубових.

Лисички мають одну безперечну перевагу перед усіма іншими видами грибів — вони менше від інших пошкоджуються комахами, слимаками та іншими шкідниками, майже не уражуються

грибними хворобами. Ці гриби лише висихають на місці при недостатній кількості вологи та високій температурі повітря.

Період плодоношення лисичок довгий, вони зустрічаються в лісі навіть тоді, коли інших видів їстівних грибів вже немає.

Це один з видів грибів з сталою врожайністю. Практично в умовах Полісся і Карпат не буває років з повною відсутністю цього виду грибів. Це пояснюється деякими причинами: перш за все тривалістю періоду плодоношення (від червня аж до морозів), невисокою вибагливістю до вологості грунту (навіть невеликий дощ чи нічний туман та роси можуть викликати плодоношення), стійкістю проти пошкодження личинками комах. За останні десять років на Україні було п'ять урожайних (з урожайністю 100 *кг/га*) і п'ять років з незначним урожаєм (50 *кг/га*) при середній вазі одного гриба 7 *г*. Урожайність лисички в Карпатах значно більша, а в Лісостепу менша, ніж на Поліссі України.

Ресурси лисички менші, ніж маслюків та опеньків, але цей гриб заготовляється постійно на Поліссі. Наприклад, в окремі роки Овруцький лісгоспзаг Житомирської області заготовляє до 40 *т* лисичок.

Взагалі, на ці три види грибів (маслюки, опеньки та лисички) припадає від 70 до 90% всього обсягу заготівлі їстівних грибів в Українській РСР.

СИРОЇЖКИ зустрічаються в різноманітних лісорослинних зонах і майже в усіх лісорослинних умовах. За смаковими властивостями одним з цінних видів сироїжок є сироїжка зелена велика, плодоношення якої починається в кінці травня після рясних теплих дощів і продовжується до пізньої осені. Найчастіше сироїжка зелена велика зустрічається в дубових та дубово-грабових насадженнях.

Росте групами і поодиноко в затінених місцях, відсутня на відкритих місцях та у густому трав'яному покриві. З'являється серед опалого минулорічного листя на незначних мікропониженнях та на пологих схилах горбів.

Сироїжки плодоносять щорічно з деякими коливаннями урожаю залежно від погодних умов. Посушливі весна й літо не сприяють плодоношенню в ранній період; в осінній період, звичайно вологий, вони незмінно з'являються і рясно плодоносять.

РЕСУРСИ ЇСТІВНИХ ГРИБІВ В УКРАЇНСЬКІЙ РСР

I КАРПАТИ (Закарпаття, Карпати, Прикарпаття)
II ПОЛІССЯ
III ЛІСОСТЕП
IV СТЕП
V КРИМ (гірський та південний)

В лісах України росте велика кількість різних видів сироїжок. Це перш за все сироїжка біла (підгруздок), що росте у листяних і хвойних лісах на Поліссі та в Лісостепу. На Уралі та в Сибіру її використовують як їстівний гриб (засолюють після вимочування), а на Україні майже зовсім не використовують. Те саме можна сказати про сироїжку коричневу, що росте у хвойних лісах, сироїжку буріючу, червону товсту, болотяну, медову, лілову, бездоганну, зелено-червону та інші. Особливо треба відмітити сироїжку лускату (товстуху), що росте у березових, дубових і мішаних лісах у великій кількості, але її збирають також дуже мало.

ХРЯЩІ-МОЛОЧНИКИ. У лісах України росте багато хрящів-молочників. Дуже цінний їстівний гриб рижик смачний, хрящ-молочник смачний.

На Україні рижик має незначне поширення, за винятком смерекових лісів Карпат, де він зустрічається у великій кількості. На Поліссі та в Лісостепу він зустрічається у насадженнях сосни. Рижик є мікоризним грибом.

Розвивається рижик у молодняках сосни та ялини під пологом зімкнених насаджень, у деревостанах сосни та смереки у віці 40 років і старше переважно на галявинах та узліссях, що слабо освітлюються сонцем. Рижик трапляється інколи на тінистих місцях; на дуже зволожених грунтах гриба майже немає. Оптимальними типами лісорослинних умов на Поліссі можна вважати субори (B_2, B_3), в Лісостепу — свіжі та сирі судіброви (C_2, C_3), в Карпатах — свіжі й сирі діброві типи (D_2 – D_3). Росте цей вид групами. Рижики з'являються лише в пізньолітній та осінній періоди, тривалість розвитку плодових тіл незначна. Рижик швидко пошкоджується личинками комах: гриби, що з'являються вночі, звичайно до кінця дня вже червивіють. Оптимальна середньодобова температура для плодоношення рижика 10—12°. Під час перших заморозків на поверхні грунту плодоношення припиняється.

У великій кількості рижик росте на ділянках з рідким покривом білого та зеленого мохів, кущових злаків або на грунті без покриву з трав'янистих рослин та мохів. На плодоношення цього виду грибів негативно впливає суцільна рубка лісу, після якої воно припиняється на тривалий період. Але рубки догляду (прочистка, освітлення) уже

через 2—3 роки викликають підвищення родючості. Випас худоби не має помітного впливу на плодоношення. Зміна рівня підгрунтових вод (осушення чи затоплення) припиняє плодоношення рижика в місцях його зростання.

Урожайність рижика може бути визначена лише в осінній та пізньоосінній періоди. Слід підкреслити, що на Поліссі та в Лісостепу України плодоношення рижика часто проходить в один період. Високий урожай рижика відмічається звичайно раз на три роки. На другий рік після врожайного буває слабкий урожай, а на третій — плодоношення відсутнє. В урожайні роки у місцях зростання рижика урожай досягає 100 *кг/га* (при середній вазі одного плодового тіла 30 *г*), у неврожайні роки — 20 *кг/га*.

Урожайність рижика в умовах Карпат вища, ніж на рівнинній території республіки. В Карпатах він зустрічається значно частіше і плодоношення його стабільніше. Місцеве населення заготовляє цей гриб у невеликій кількості.

Серед хрящів-молочників є ще один дуже цінний їстівний гриб першої категорії — хрящ-молочник справжній. На жаль, він не має на Україні великого поширення. Він росте у березових та дубових лісах в типах лісорослинних умов C_2, C_3 і D_2, D_3, іноді у суборевих умовах (B_3). Звичайно плодоношення його спостерігається в осінній та пізньоосінній періоди. Оптимальна середньодобова температура для плодоношення цього гриба 8—10°. Росте він групами від 3—4 до 10 і більше у мікропониженнях та невеличких заглибленнях на поверхні грунту під опалим минулорічним листям дуба та берези. Плодові тіла розвиваються протягом кількох днів; пошкоджуються личинками комах менше, ніж інші їстівні гриби.

Періодичність плодоношення хряща-молочника справжнього на Поліссі України має такі коливання. Протягом 10 років буває три роки урожайних, три з середнім і три з незначним урожаєм; один рік плодоношення відсутнє. В урожайні роки плодоношення його досягає 100—150 *кг/га* при середній вазі одного плодового тіла 150 *г*.

Хрящ-молочник перцевий дуже поширений у лісах Полісся та Лісостепу України в березових, дубових і мішаних з сосною насадженнях у суборевих (B_2, B_3), судібровних та

дібровних (D_2, D_3) типах лісорослинних умов. Плодоношення звичайно розвивається у два-три періоди. Це їстівний гриб, що вживається свіжим та засоленим, але використовується місцевим населенням недостатньо. У місцях поширення урожайність його доходить до 400—500 *кг/га* при середній вазі одного гриба 120 *г*.

ВОВНЯНКА. Це один з поширених умовно їстівних видів грибів, який росте на Поліссі, в Лісостепу і Карпатах. Вовнянка приурочена до свіжих і сирих місцезростань у суборевих, судібровних та дібровних типах лісу. В насадженнях, де зустрічається береза (з якою вона пов'язана як мікоризний гриб), з'являється гриб у липні, серпні, але особливо велика кількість його буває у вересні. З першими морозами зникає і пізніше плодоношення не відновлюється. До родючості та зволоження грунту вовнянка вибаглива. До світла невибаглива — росте під пологом зімкнених деревостанів та на галявинах навколо окремих беріз. Росте великими групами, часто зустрічається на незначних площах.

Урожайність вовнянки досить висока і стала. В урожайні роки (яким був 1976 рік на Поліссі України) урожай її досягає 500 *кг/га* при середній вазі гриба 50 *г*. Використовується місцевим населенням засоленою.

РЯДОВКА ЗЕЛЕНА, з е л е н у ш к а, поширена в соснових насадженнях у сухих і свіжих борах і суборах (A_1, A_2, B_1, B_2). В дощову осінь зустрічається на Поліссі навіть на вкритих лісом вершинах піщаних дюн і горбів. Плодоношення з'являється лише у вересні, жовтні та листопаді і буває дуже рясним. Плодоношення відновлюється після заморозків на поверхні грунту, якщо потім настає тепла й сира погода.

Перші осінні плодові тіла зеленушки дуже пошкоджуються личинками комах. Після похолодання, коли припиняється літ комах, зеленушка лишається непошкодженою.

Оптимальними для розвитку зеленушки є піщані, добре дреновані грунти Полісся та Лісостепу на борових терасах приток Дніпра та Дону. Урожайність зеленушки досягає 150 *кг/га* в один період. Протягом останніх десяти років на Поліссі великий урожай зеленушки (150 *кг/га*) спостерігався п'ять років, середній (100 *кг/га*) — три роки; малий урожай (50 *кг/га*) — два роки. Повної відсутності плодових тіл зеленушки за десять років

не спостерігалось. Цей вид гриба слід вважати одним з перспективних для заготівлі.

Серед місцевого населення Полісся зеленушка є одним з найулюблених грибів для заготівлі засоленими.

З інших видів рядовок на Україні має промислове значення рядовка тополева, що зростає у насадженнях різних видів тополі.

Ресурси їстівних грибів у нашій країні до деякої міри визначені Б. П. Васильковим (1968), за даними якого становлять десь близько 5 млн. *т* на рік. На підставі розрахунків Б. П. Василькова ресурси їстівних грибів на Україні становлять близько 36,4 тис. *т*. Проте це дуже наближені розрахунки, визначені без застосування розробленого об'єктивного методу.

Б. П. Васильков приймав грибоносну площу для всіх зон Союзу за 10% від загальної лісової, а середню врожайність для всіх видів грибів — 50 *кг* на гектар грибної площі. Ілюстрацією недоліку цього методу можуть бути такі дані: Холминський лісгоспзаг Чернігівської області на лісовій площі 30 тис. *га* в урожайний рік заготовляє до 150 *т* маслюка — лише одного виду їстівних грибів, в той час як за даними Б. П. Василькова ресурси всіх їстівних грибів у Холминському лісгоспзазі становлять лише 150 *т*. Коли врахувати ресурси всіх видів їстівних грибів (білий, рижики, зеленушки, хрящ-молочник, перцевий, опеньки, лисички), що є на території Холминського лісгоспзагу, то вони можуть досягати 500 *т*.

Ресурси всіх видів їстівних грибів, що зростають на Україні, у неврожайний рік дорівнюють приблизно 50 тис. *т*, а в урожайний — 500 тис. *т*.

ЗБИРАННЯ ТА ЗАГОТІВЛЯ ГРИБІВ

Збирання грибів. Основне правило, яке повинен усвідомити кожен збирач їстівних грибів, таке: перед збиранням насамперед необхідно ознайомитись із складом отруйних грибів. Особливо небезпечних отруйних грибів, як ми вже зазначали, 20—26 видів, з них смертельно отруйних — близько 10. На отруйні гриби можна натрапити у лісі, в парку, саду, в полі, на луках, у садибі. Ростуть вони від початку вегетації до пізньої осені. Слід пам'ятати також, що багато дуже

небезпечних отруйних грибів зовні подібні до їстівних, імітують їх. При неуважному огляді грибів під час збирання або при цілковитій необізнаності з їх складом можна легко помилитися і назбирати отруйних, а один отруйний гриб може спричинити смерть кількох осіб.

Збирати гриби треба дуже уважно, перевіряючи у підозрілих та мало знайомих видів колір шапки, пластинок, м'якуша, наявність кільця на ніжці та піхви біля її основи. Краще на місці збору переглянути гриби, відбракувати перестиглі, зіпсовані, поточені личинками, щоб вони не забруднювали неушкоджені плодові тіла.

Гриби треба використовувати в найкоротший строк після збирання. Їх не можна довго зберігати сирими при кімнатній температурі, бо вони швидко псуються. Споживання добре відомих їстівних, але несвіжих грибів може спричинити отруєння. Адже м'якуш плодового тіла гриба містить білкові речовини, які при відповідній температурі швидко розкладаються, як і білки м'яса та риби. Якщо зібрані гриби не можна використати відразу, їх треба зберігати на холоді, проте не більше доби. Збирати слід молоді, неперестиглі плодові тіла. Перестиглі (старі) плодові тіла навіть добрих їстівних грибів можуть спричинювати шлункове захворювання.

Збираючи сироїжки, необхідно покуштувати шматочок шапки (але не ковтати!). Сироїжки з приємним на смак м'якушем можна збирати і готувати з них страви — смажити, тушкувати та заготовляти про запас — солити. Серед пекуче-їдких, гірких на смак сироїжок є так звані умовно їстівні сироїжки, які перед вживанням необхідно відварити (10—15 хв.), а відвар вилити. Проте деякі з пекуче-їдких сироїжок неїстівні; вони містять у невеликій кількості отруту — мускарин (наприклад, сироїжка блювотна).

Можна збирати значну частину видів пекуче-їдких хрящів-молочників, які теж належать до умовно їстівних. Перед приготуванням їжі або перед засоленням про запас їх треба відварити. Ряд видів гірких і пекуче-їдких хрящів та деякі хрящі з солодким м'якушем, наприклад хрящ-молочник неїстівний, збирати не треба, бо при вживанні вони можуть викликати шлунково-кишковий розлад.

Слід пам'ятати, що не завжди можна орієнтуватися на запах і смак сирого гриба як показник

його їстівності або отруйності, оскільки найбільш небезпечні, навіть смертельно отруйні гриби, такі як бліда поганка (мухомор зелений), павутинник оранжево-червоний, іноцибе Патуйяра, лепіота цегляно-червона, лепіота коричнево-червонувата, строчок звичайний, деякі види роду клітоцибе та багато інших, мають приємні смак і запах, і лише деяким отруйним грибам, переважно видам роду іноцибе (плютки), властивий неприємний запах.

Питання способу збирання грибів висвітлюється різними авторами неоднаково: одні радять зрізати гриб ножем, не пошкоджуючи основи ніжки, інші вважають за краще «викручувати» гриб з ніжкою, а потім очищати від непридатної для їжі нижньої частини ніжки. Перший спосіб є більш обгрунтованим, оскільки біля основи ніжки в грибниці в багатьох випадках містяться зачатки плодових тіл. Слід пам'ятати, що при виявленні грибів з кільцем на ніжці треба уважно оглядати її основу; у деяких дуже отруйних і смертельно отруйних грибів біля основи ніжки є вільний або приросший до неї мішкоподібний утвір (піхва) — залишок загального покривала.

Такі гриби, як гриб баран або спарасис кучерявий, доцільно зрізати, залишаючи незайманою нижню, дуже щільну частину плодового тіла.

Способи зберігання грибів. Є кілька способів зберігання грибів: сушіння, маринування і соління.

Найкращим способом заготовлення їстівних грибів про запас є висушування. При цьому гриби не втрачають своїх поживних і смакових якостей. Сушать численні види грибів: білий гриб, маслюк звичайний, маслюк зернистий, бабку (підберезовик), зморшки тощо. Гриби, відібрані для сушіння, не можна мити, їх очищають щіточкою від піску, листя та іншого бруду. Сушать гриби на повітрі або в печі відразу після збирання, щоб запобігти розкладанню білкових речовин у м'якуші плодового тіла. На повітрі сушать гриби в суху, жарку погоду, підвіщуючи їх нанизаними на нитці або на тонкій дерев'яній паличці в затінку на протягу, найкраще на горищі, де гриби можна залишати і на ніч, інакше їх необхідно вносити у сухе приміщення, щоб запобігти їх відволожуванню.

Необхідно пам'ятати, що при висушуванні їстівних грибів ніжки треба відокремлювати, при шапці залишати частину ніжки не довше 1 *см*. Великі шапки необхідно розрізати на частини.

Відокремлені ніжки треба порізати на невеликі шматочки і висушити окремо, тому що довгі ніжки висихають значно повільніше, ніж шапки. В недосушених ніжках починається розклад білків, що здебільшого непомітно зовні. На жаль, часом навіть тоді, коли тканини погано висушених ніжок набувають темного кольору (що добре видно при розрізуванні ніжки), це залишається поза увагою споживача. Вживання таких висушених грибів призводить до шлунково-кишкових захворювань.

У печі гриби сушать при температурі 60—70° С, бо при нижчій температурі вони псуються. Недопустиме висушування зіпсованих грибів, які при вживанні в їжу викликають захворювання. Відомі випадки захворювань від вживання плодових тіл білого гриба, висушених при нижчій, ніж потрібно, температурі.

При заготівлі грибів у великій кількості їх сушать у спеціальних сушарках.

Деякі види грибів широко споживають маринованими: білий гриб, маслюк, опеньок, лисичку. Почищені і помиті гриби (шапка з невеликою частиною ніжки — 0,5—1 *см* — молодого, невеликого розміру плодового тіла) відварюють у підсоленій воді протягом 20—30 хв., відціджують, розкладають у банки і заливають гарячим маринадом (третину оцту, дві третини води, сіль варять із спеціями — перцем, лавровим листом, дехто додає гвоздику і трохи цукру). Залиті маринадом гриби пастеризують і зберігають у добре закупорених банках.

Численні види їстівних та деяких умовно їстівних грибів засолюють про запас. Їстівні гриби, наприклад їстівні хрящі-молочники — рижик смачний, рижик червоний, хрящ-молочник справжній, хрящ-молочник червоно-коричневий, їстівні сироїжки, чистять і зразу засолюють у такий спосіб: укладають у дерев'яний або скляний посуд щільним шаром так, щоб шапки пластинками були догори з невеликою частиною (1—2 *см*) ніжки і пересипають кожен шар сіллю (40—50 *г* солі на 1 *кг* грибів). Іноді стінки посуду, в якому засолюють гриби, натирають часником, добавляють до грибів цибулю, лавровий лист, перець, накривають і зверху кладуть гніт.

Умовно їстівні хрящі-молочники і сироїжки, а також опеньок справжній перед засоленням відварюють протягом 15—20 хв. (відвар виливають)

або вимочують у воді протягом кількох днів, змінюючи її один-два рази на добу, і засолюють так, як і їстівні.

Засолені гриби можна вживати через місяць після засолу.

ОХОРОНА ТА ВІДТВОРЕННЯ ГРИБІВ

Ліси — неоціниме багатство народу. Вони не тільки дають сировину для різних видів промисловості, захищають грунти від ерозії, регулюють водний режим, а й поліпшують клімат, відіграють важливу роль в оздоровленні навколишнього середовища. Їх охорона і збереження — важливе загальнонародне завдання.

Проте необгрунтовані (в окремих випадках) меліоративні заходи, нераціональне використання лісів призводять до порушення екологічного балансу в лісових ценозах, до пригнічення основних їх компонентів, до розвитку різних захворювань, часом дуже небезпечних, що, зокрема, негативно впливає і на умови росту, на врожайність їстівних грибів.

Ресурси багатьох видів їстівних грибів останнім часом на Україні дуже зменшились, а в деяких зарубіжних країнах окремі їх види зникли зовсім. Відвідування лісу населенням в останні десятиріччя порівняно з попередніми дуже збільшилось, збір грибів незрівнянно зріс. На жаль, у багатьох збирачів грибів укорінилася дуже небезпечна для стану лісу звичка: збираючи гриби, повністю очищати від них ліс, а також знищувати неїстівні та отруйні гриби. Цього не можна допускати. Грибникам треба пам'ятати, що плодові тіла численних їстівних грибів (мікоризних) ростуть у лісах лише внаслідок облігатного (обов'язкового) зв'язку їх з корінням деревних рослин. Для забезпечення безперервного зв'язку грибниці з ростучим корінням дерев необхідні спори гриба, з яких вона розвивається.

Повне визбирування грибів позбавляє ліс грибних спор, внаслідок чого відновлення грибниць та контактності їх з корінням дерев порушується, а в багатьох випадках припиняється. А це призводить до зникнення численних видів цінних їстівних грибів.

Необхідно мати на увазі і те, що найкращим способом збирання їстівних грибів, як уже зазначалось, є зрізування плодового тіла. Витягування (викручування) його з грунту, руйнування місця зростання гриба знищує грибницю з зачатками нових плодових тіл.

В раціональному використанні побічних багатств лісу надзвичайно важливе значення має пропаганда заходів по охороні природи, зокрема широке й поглиблене ознайомлення широких кіл населення з значенням лісу.

Найновішим ефективним заходом, який забезпечуватиме розвиток цінних їстівних грибів у лісах та оптимальні умови для лісових насаджень на всіх вкритих ними територіях, є створення численних мікрозаповідників, у яких збирання грибів буде заборонено.

Дуже актуальною проблемою в справі охорони та відтворення грибних ресурсів у лісових угіддях є вирощування їстівних грибів у штучних умовах. При успішному розв'язуванні цього питання зменшиться потреба в лісових їстівних грибах.

ОПИС ГРИБІВ ТА ЇХ ЗОБРАЖЕННЯ

ЇСТІВНІ ГРИБИ

Клас базидіоміцети — Basidiomycetes

1. Спарасис кучерявий
2. Лисичка справжня
3. Печіночниця звичайна
4. Поліпіл зонтичний
5. Трутовик сірчано-жовтий
6. Їжовик жовтуватий
7. Білий гриб
8. Боровик королівський
9. Боровик жовтий
10. Боровик жовто-коричнево-синіючий
11. Польський гриб
12. Моховик тріщинуватий
13. Моховик зелений
14. Моховик різнобарвний
15. Моховик жовто-бурий
16. Козляк
17. Маслюк звичайний
18. Маслюк зернистий
19. Маслюк слизький
20. Маслюк модриновий
21. Березовик
22. Осиковик
23. Заячий гриб
24. Гіропор березовий синіючий
25. Плеврот черепичастий
26. Гігрофор ранній
27. Гігрофор модриновий
28. Гігрофор золотистий
29. Гігрофор сироїжкоподібний
30. Гігрофор пізній
31. Мухомор Цезарів
32. Гриб-зонтик великий
33. Гриб-зонтик червоніючий
34. Лепіота червонопластинчаста
35. Печериця звичайна
36. Печериця польова
37. Печериця їстівна
38. Печериця садова
39. Часничник великий
40. Часничник дрібний
41. Часничник дубовий
42. Підвишень
43. Опеньок луговий
44. Опеньок осінній справжній
45. Гриб зимовий
46. Клітоцибе величезний
47. Клітоцибе бокалоподібний
48. Сироїжка біла
49. Сироїжка луската
50. Сироїжка ароматна
51. Сироїжка болотяна
52. Сироїжка бездоганна
53. Сироїжка коричнево-лілова
54. Сироїжка різнопластинчаста
55. Сироїжка синьо-зелена
56. Сироїжка їстівна
57. Сироїжка чорно-пурпурова
58. Сироїжка зелена велика
59. Сироїжка світло-жовта
60. Хрящ-молочник червоно-коричневий
61. Хрящ-молочник перцевий
62. Хрящ-молочник справжній
63. Рижик смачний
64. Рядовка червонувата
65. Рядовка зелена
66. Рядовка темно-сіра
67. Рядовка червона
68. Ліофіл травневий
69. Рядовка тополева
70. Рядовка наземна
71. Ліофіл скупчений
72. Ліофіл зрослий
73. Лепіста фіалкова
74. Ентолома садова їстівна
75. Ковпак
76. Павутинник мінливий
77. Павутинник каштановий слизький
78. Гнойовик білий
79. Гнойовик чорнильний
80. Дощовик їстівний
81. Порхавка гігантська

СПАРАСИС КУЧЕРЯВИЙ

ГРИБ БАРАН

1 *Sparassis crispa* (Fr.) Fr.

Російська назва — спарассис кудрявый. З родини клаварієвих — Clavariaceae.

Плодове тіло 5—20 (30)* *см* у діаметрі, 5—15 (20) *см* заввишки, кущоподібне, світло-жовте, з віком коричнюватe, складається з більш-менш видовжених, розгалужених, плоскуватих відгалужень або лопатей, які відходять від товстої стеблоподібної основи, за зовнішнім виглядом нагадує цвітну капусту. М'якуш білий, щільний, з приємним запахом. Спори 6—7 × × 4—5 *мкм*.

Поширений на Поліссі та в Прикарпатті. Росте у соснових лісах; у серпні — жовтні. Добрий їстівний гриб у молодому стані. Використовують свіжим.

ЛИСИЧКА СПРАВЖНЯ

2 *Cantharellus cibarius* Fr.

Місцева назва — лисичка звичайна. Російська назва — лисичка настоящая. З родини кантарелових — Cantharellaceae.

Шапка 2,5—4(5) *см* у діаметрі, опукла, плоска або увігнута, лійкоподібна, часто асиметрична, жовта, гладенька. Пластинки вузькі, складчастоподібні, з численними анастомозами, жовті. Спори 7,5—9,5 × 3,5—5 *мкм*. Ніжка коротка, 2—4 *см* завдовжки, кольору шапки, щільна. М'якуш білий, з приємним запахом.

Поширена по всій Україні. Росте у хвойних і листяних лісах; у липні — листопаді. Добрий їстівний гриб, у м'якуші якого міститься вітамін B_2. Використовують свіжим, про запас маринують, солять. Заготовляють у Прикарпатті та в усіх областях Полісся.

До лисички справжньої подібна лисичка несправжня.

* Тут і далі в дужках наведені найменший і найбільший розмір плодового тіла або шапки, що зрідка зустрічаються.

1

2

ПЕЧІНОЧНИЦЯ ЗВИЧАЙНА

3 *Fistulina hepatica* Schaeff. ex Fr.

Місцеві назви — глива, язця печінкова. Російська назва — печеночница обыкновенная. З родини фістулінових — Fistulinaceae.

Плодові тіла бічні, сидячі або з короткою ніжкою, шапки 10—20 (30) *см* завширшки, 2—6 *см* завтовшки, соковиті, м'ясисті, з віком сухуваті, щільні, пружні; поодинокі або невеликими групами. Шапки жовноподібні, напівокруглі, більш-менш радіально смугасті, дрібногорбкуваті, пурпурово-червоні або пурпурово-м'ясо-червоні, з віком темно-буро-червоні. М'якуш з червонуватим соком, з світлішими прожилками, кислуватий на смак. Гіменофор трубчастий, білуватий, жовтуватий. У периферичному шарі тканин шапки утворюються еліпсоподібні конідії 6—10 × 4—6 *мкм*. Спорова маса іржаво-бура. Спори безбарвні, світло-жовто-рожеві, яйцеподібні, гладенькі, 4—5,5 × ×3—4 *мкм*.

Поширена на Поліссі та в Прикарпатті. Росте в листяних лісах, найчастіше розвивається на живих стовбурах, біля основи стовбурів (у дуплах) старих дубів і буків як паразит; у серпні — жовтні. Молодий гриб добрий їстівний. Використовують його свіжим.

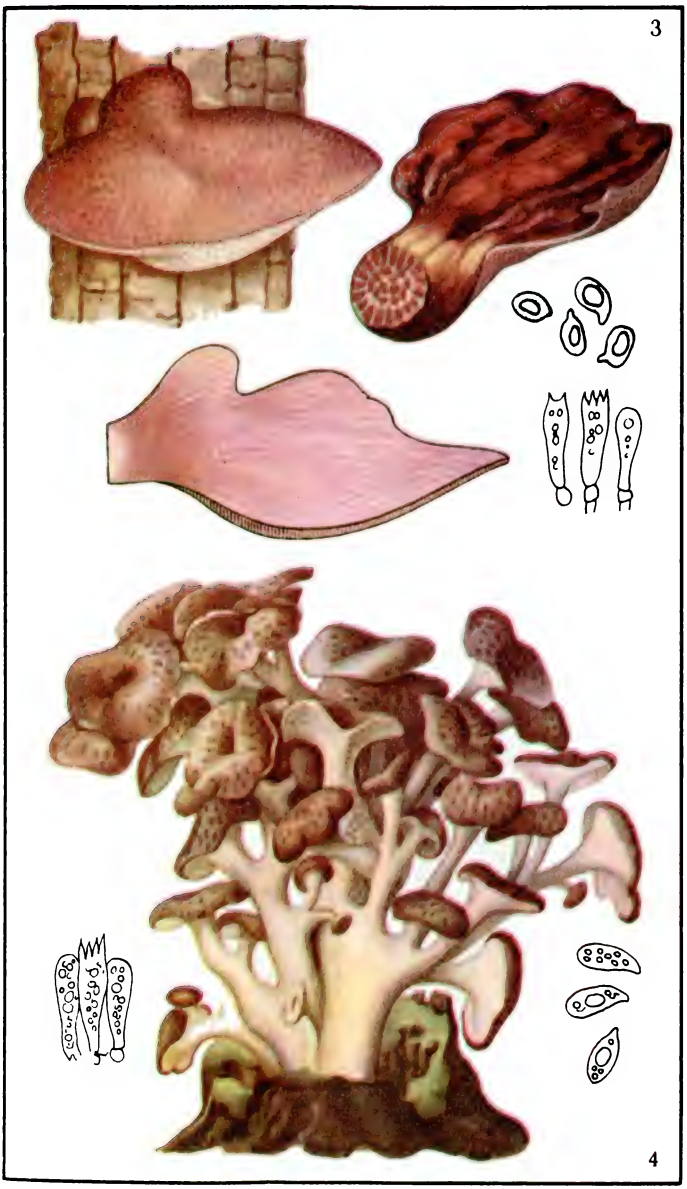
ПОЛІПІЛ ЗОНТИЧНИЙ

4 *Polypilus umbellatus* (Pers. ex. Fr.) Bond et Sing.
(Polyporus umbellatus Pers. ex Fr.)

Місцева назва — гриб баран. Російська назва — полипил зонтичный. З родини скутигерових — Scutigeraceae.

Плодові тіла до 50 *см* у діаметрі, деревоподібно розгалужені з численними (до 100) відгалуженнями, з невеликими шапками на кінцях, з бульбоподібною основою. Шапки 1,5—4 *см* у діаметрі, округлі, опуклі, згодом увігнуті, рідко лійкоподібні, з рівним або хвилястим краєм; палеві, світло-вохряні, зрідка дрібно лускаті. М'якуш білий, м'ясистий. Гіменофор трубчастий, білий, низько спускається по ніжці. Спори безбарвні, циліндрично овальні або веретеноподібні, 7—10 × 2,5—4 *мкм*. М'якуш білий, м'ясистий, з приємним запахом.

Рідкісний гриб. Зустрічається на Поліссі та в Прикарпатті. Росте у листяних лісах, біля основи стовбурів і пеньків листяних дерев (переважно дуба), на коріннях яких розвивається як паразит; у серпні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.


3
4

ТРУТОВИК СІРЧАНО-ЖОВТИЙ

5 *Laetiporus sulphureus* (Bull.ex Fr.) Bond. et Sing.
(*Polyporus sulphureus* Bull. ex Fr.)

Російська назва — трутовик серно-желтый. З родини поліпорових — Polyporaceae.

Шапки рихлом'ясисті, 10—40 *см* у діаметрі, 1—4 *см* завтовшки, напівокруглі, черепичастими групами, оранжево- або сірчано-жовті, часто з рожевим відтінком, згодом вицвітають до жовтуватого кольору, з рівним, зрідка підігнутим, пізніше хвилястим краєм. Гіменофор трубчастий, сірчано-жовтий, пори дрібні. Спори широко-еліпсоподібні або яйцеподібні, 5—7 × × 3,5—5 *мкм*, безбарвні або блідо-жовті. М'якуш м'який, м'ясистий, жовтуватий або білий.

Паразитний гриб. Зустрічається по всій Україні. Росте в листяних, зрідка в хвойних лісах на живих і відмерлих стовбурах дерев. Молоді плодові тіла їстівні. Використовують свіжими. Гриб містить антибіотичні речовини.

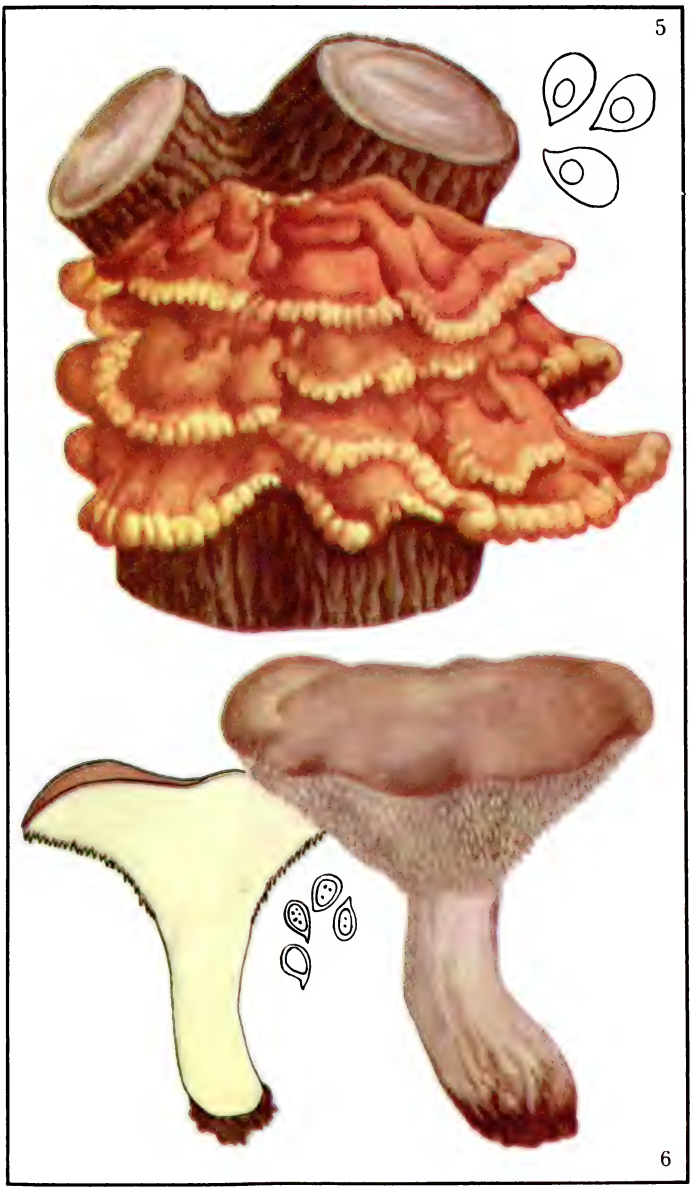
ЇЖОВИК ЖОВТУВАТИЙ

6 *Hydnum repandum* Fr.

Російська назва — ежевик желтоватый. З родини гіднових — Hydnaceae.

Шапка 4—8 *см* у діаметрі, опуклорозпростерта, жовта, гола. Шкірка не знімається. Спороносний шар шипастий. Шипи жовтуваті, переходять на ніжку плодовика. Ніжка коротка, кольору шапки, щільна. Спорова маса жовта. Спори 6—9 × × 6—8 *мкм*. М'якуш жовтуватий, у молодих плодових тіл солодкий, у старих — пекучий, гіркий. Їстівним є тільки молоде плодове тіло.

Росте у хвойних, листяних і мішаних лісах. Поширений на Поліссі та в Прикарпатті; у серпні — вересні. Використовують свіжим.


5
6

БІЛИЙ ГРИБ
БОРОВИК

7 *Boletus edulis* Bull. ex Fr.
(*B. bulbosus Schaeff. ex Schroet.*)

Місцеві назви — гриб справжній, дубрівник. Російські назви — белый гриб, боровик. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—15 (25) *см* у діаметрі, сірувато-рудувато- або червонувато-коричнювата чи кольору горіха, тонкозморшкувата. Пори світло-сіруваті, згодом жовтувато- або зеленувато-оливкуваті, оливкувато-коричнюваті. Спори видовжено-веретеноподібні, жовтувато-оливкуваті, 15—18 × 4—5/7 *мкм*. Ніжка 4—15(20) × 2—5(6) *см*, брудно-біла, сірувата, коричнювата, тонкозморшкувата, у верхній частині з тонкою білою сіткою. М'якуш щільний, білий, при розрізуванні не змінюється, з приємним запахом і смаком.

Зустрічається по всій Україні: росте у листяних (під дубом, буком, грабом, березою, ліщиною) і хвойних (під сосною, ялиною) лісах *; у червні — жовтні. Найкращий з відомих їстівних грибів. Використовують свіжим, про запас сушать, солять, маринують. Містить алкалоїд герцинін (властивий також столовим бурякам). Заготовляють у Прикарпатті та на Поліссі.

На білий гриб схожий неїстівний гриб гірчак, який відрізняється тим, що спори у нього рожеві, сітка на ніжці чорна, м'якуш дуже гіркий.

БОРОВИК КОРОЛІВСЬКИЙ

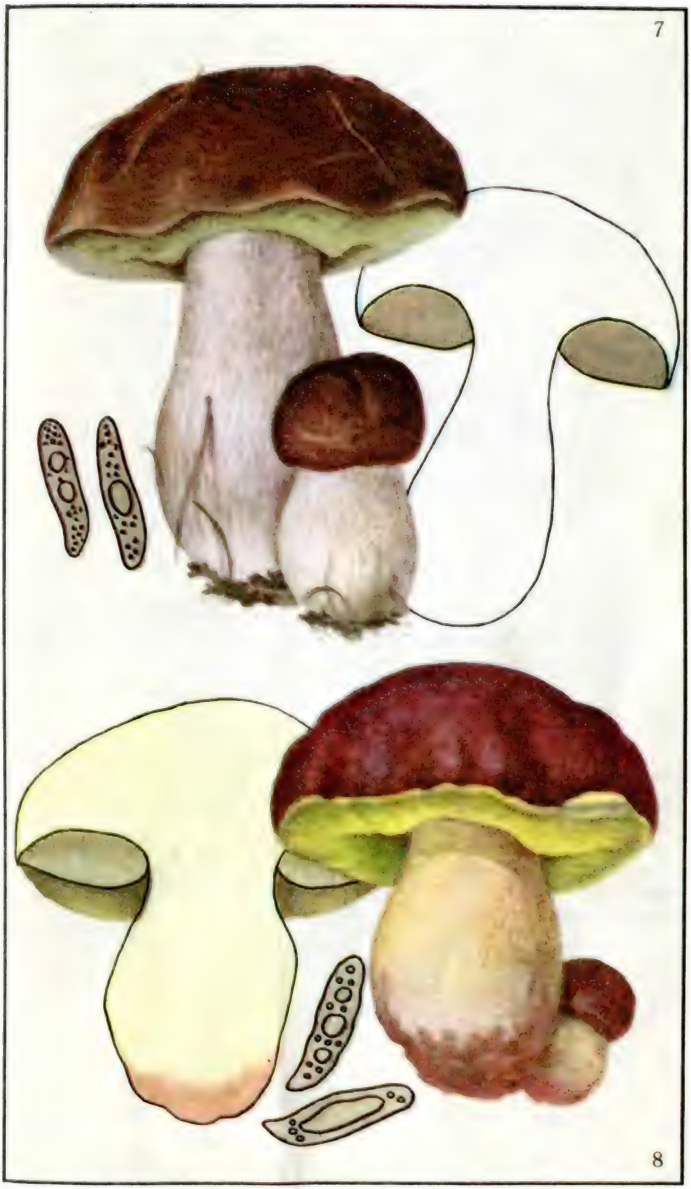
8 *Boletus regius* Krombh.

Російська назва — боровик королевский. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 5—10 (15) *см* у діаметрі, рожева, згодом буруватоабо коричнювато-червона, волокниста. Шкірка не знімається. Пори жовті, вохряно-жовті. Спори 11—15 × 4—5 *мкм*, веретеноподібні, жовто-буруваті. Спорова маса оливкова. Ніжка 5—10 (14) × 2—5(6) *см*, лимонно-жовта, вохряно-жовта, із світлою сіткою. М'якуш лимонно-жовтий, під шкіркою червонуватий, при розрізуванні колір не змінюється, з приємним запахом і смаком.

Поширений у Прикарпатті. Росте в листяних (переважно букових) лісах на вапнякових грунтах; у червні — вересні. Рідкісний цінний їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать, маринують.

* Колір шапки плодових тіл грибів, що ростуть у листяних та хвойних лісах, різний.


7
8

БОРОВИК ЖОВТИЙ

9 *Boletus impolitus* Fr.
[*Xerocomus impolitus* (Fr.) Quél.]

Російська назва — боровик желтый. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 4—15 (20) *см* у діаметрі, сірувато-жовтувата, вохряно-жовтувата, жовтувато-коричнювата. Пори жовтуваті, жовті, згодом оливкуваті. Спори 12—14 × 4—6 *мкм*, жовтуваті. Спорова маса оливкувато-бура. Ніжка брудно-жовта, зрідка до основи коричнювато-червонувата, зерниста, без сітки. М'якуш щільний, жовтуватий, над трубочками жовтий, при розрізуванні не змінюється, приємний на смак, з легким запахом карболки.

Поширений на Поліссі, у Прикарпатті та в Лісостепу. Росте у листяних і мішаних лісах, під дубом; у липні — жовтні. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують його свіжим, про запас сушать.

БОРОВИК ЖОВТО-КОРИЧНЕВИЙ СИНІЮЧИЙ

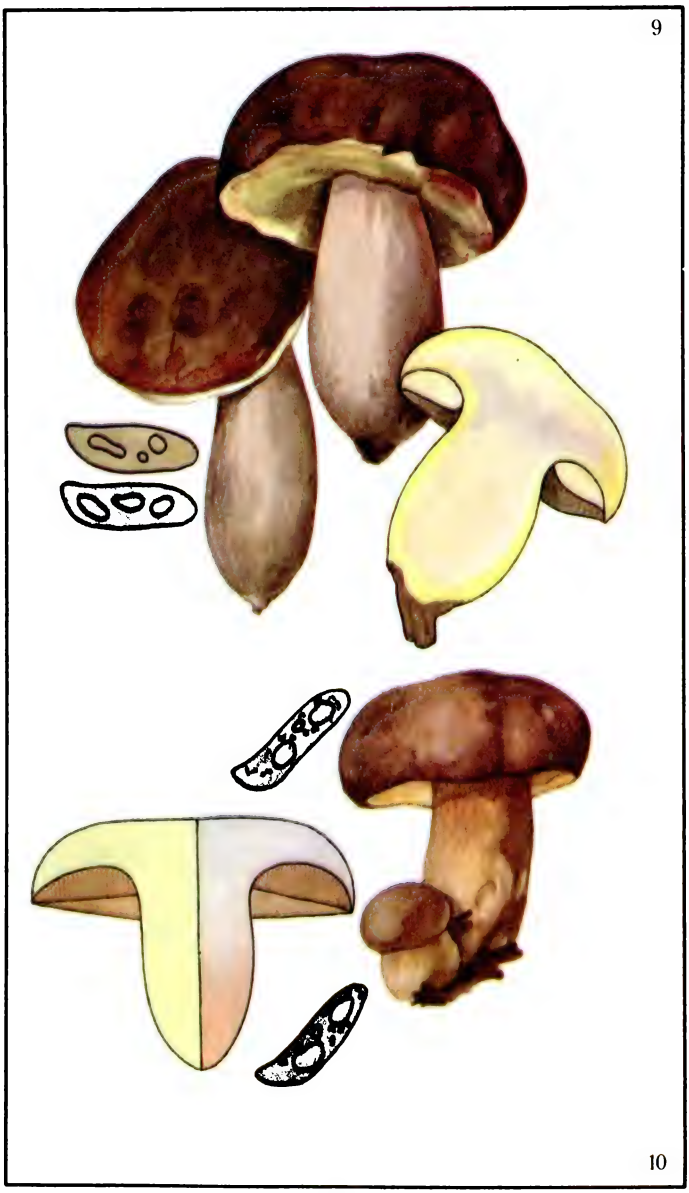
БОРОВИК УКОРІНЕНИЙ

10 *Boletus appendiculatus* Fr. ex Schaeff.

Російська назва — боровик укорененный. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—12 (20) *см* у діаметрі, червонувато-жовтувато-коричнева, тонкоповстиста або волокниста, від дотику рудіє. Шкірка не знімається Пори жовті, від дотику синіють. Спори 10—15 × 4—5 *мкм*. Ніжка 3—10(15) × 1—4(6) *см*, жовта, потім червонувата, із світлою жовтою сіткою. Спорова маса коричнювато-оливкувата. Ніжка 3—10(15) × 1—4(6) *см*, жовта, потім із світлою жовтуватою сіткою, з коренеподібним підземним виростом. М'якуш щільний, жовтий, у ніжці біля основи червонуватий, при розрізуванні синіє, з приємним смаком і запахом.

Поширений на Поліссі, у Прикарпатті та в Лісостепу. Росте у листяних (дубових, переважно букових) лісах; у червні — жовтні. Прекрасний їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.


9
10

ПОЛЬСЬКИЙ ГРИБ

11 *Boletus badius* Fr.
[*Xerocomus badius* (Fr.) E. J. Gill]

Місцева назва — пісочник. Російська назва — польский гриб. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 4—10 (12—15) *см* у діаметрі, темно-коричнева, різних відтінків, гола, суха, у вологу погоду трохи клейкувата. Шкірка не знімається. Пори кутасті, білуваті, з часом жовтуваті, зеленувато- або оливкувато-жовті, від дотику стають синюватозеленуватими, згодом коричнюватими. Спори 12—16 × 4,5—6 *мкм*. Ніжка 4—10(12) × 1—3(4) *см*, кольору шапки або світліша, гола чи волокниста, іноді тонко луската, від дотику синіє. М'якуш білий або жовтуватий, під шкіркою темніший, при розрізуванні на повітрі трохи синіє, приємний на смак і запах.

Поширений на Поліссі, в Лісостепу та в Прикарпатті. Росте у хвойних і мішаних (з сосною) лісах, переважно на піщаному грунті; у липні — жовтні. Їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать, маринують.

МОХОВИК ТРІЩИНУВАТИЙ

12 *Boletus chrysenteron* Bull. ex St. Amans
[*Xerocomus chrysenteron* (Bull. ex St. Amans) Quél]

Російська назва — моховик трещиноватый. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—7 (10) *см* у діаметрі, сірувато- або оливкувато-коричнювата, суха, гола, матова, звичайно з тріщинками, крізь які видно білуватий або червонуватий м'якуш. Шкірка не знімається. Пори великі, кутасті, жовтуваті, зеленкувато-жовті, жовтувато-оливкові, від дотику зеленувато-сині. Спори оливкувато-коричнюваті, 12—15 × 4—5 *мкм*. Ніжка 3—6 × 1,5—2 *см*, звичайно зігнута, щільна, жовтувата, коричнювата, місцями червона, від дотику синіє. М'якуш білуватий або жовтуватий, під шкіркою та біля основи ніжки червоний, при розрізуванні на повітрі спочатку синіє, потім червоніє.

Зустрічається по всій Україні. Росте у хвойних та листяних лісах; у липні — жовтні. Їстівний гриб низької якості. Використовують свіжим.

11
12

МОХОВИК ЗЕЛЕНИЙ

РЕШІТКА

13 *Boletus subtomentosus* L. ex Fr.
[*Xerocomus subtomentosus* (L. ex Fr.) Quél.]

Місцеві назви — козак, сухогриб повстистий. Російська назва — моховик зеленый. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—10 *см* у діаметрі, сірувато- або оливкувато-жовтувато-коричнювата, бурувата, суха, матова, тонкоповстиста, з віком майже гола, іноді в центрі тріщинувата. Шкірка не знімається. Пори жовті, з віком зеленкувато-жовті або коричнюваті, кутасті, з нерівними краями, від дотику у вологу погоду трохи синіють. Спори жовтуваті, 12—14 × 5—5,5 *мкм*. Ніжка 5—10(12) × 1—2(3) *см*, щільна, жовта, іржаво-коричнювата, гола або зернисто-волокниста, іноді з невиразною темною сіточкою. М'якуш у шапці білий, білуватий, у ніжці жовтуватий, під шкіркою червонуватий, при розрізуванні на повітрі не змінює кольору або іноді на короткий час трохи синіє, з приємним смаком і запахом.

Поширений на Поліссі, в Лісостепу та в Прикарпатті. Росте у хвойних і листяних лісах; у червні — листопаді. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.

МОХОВИК РІЗНОБАРВНИЙ

14 *Boletus versicolor* Rostk.
[*Xerocomus versicolor* (Rostk.) Gilb.]

Російська назва — моховик разноцветный. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—6 (10) *см* у діаметрі, пурпурова, вишнева, з віком оливкувато-вишнева, тонкоповстиста, згодом майже гола, суха, часто з тріщинами, крізь які видно жовтий м'якуш. Шкірка не знімається. Пори жовті, потім оливкуваті, кутасті, з зубчастими краями, від дотику зеленіють. Спори оливкувато-жовті, 9—14 × 5—6 *мкм*. Ніжка 3—5(10) × 0,5—3 *см*, щільна, жовтувато-вишнево-червона, волокнисто-зерниста, згодом гола. М'якуш шапки та ніжки жовтий, при розрізуванні ніжки на повітрі вгорі зеленіє, донизу червоніє.

Зустрічається по всій Україні. Росте в листяних та мішаних лісах; у липні — жовтні. Їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.

13
14

МОХОВИК ЖОВТО-БУРИЙ

15 *Boletus variegatus* Sow. ex Fr.
[*Ixocomus variegatus* (Sow. ex Fr.) Quél;
Suillus variegatus Sow. ex Fr. O. Kuntze]

Російська назва — моховик желто-бурый. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—10 (15) *см* у діаметрі, спочатку сірувато- або брудно-жовта, згодом світло-оранжево-жовта, потім оливкувато- чи червонувато-жовтувата, волокнисто-зерниста або волокнисто-луската, далі майже гола, клейкувата. Шкірка не знімається. Пори кутасто-округлі, жовті, оранжуваті, потім із зеленуватим або оливкуватим відтінком, при дотику спочатку злегка синіють, потім коричневіють. Спори жовтуваті, 8—11 × 3—4 *мкм*. Ніжка 3—10 × 1—4 *см*, щільна, жовта, вохряно-жовта, до основи коричнювата, іноді з червонуватим відтінком. М'якуш жовтий, біля основи ніжки коричнюватий або червонувато-коричнюватий, при розрізуванні на повітрі стає синювато-зеленуватим, без особливого запаху, іноді з неприємним запахом.

Поширений на Поліссі, у Прикарпатті та в Лісостепу. Росте у соснових лісах, на піщаному грунті у липні — вересні. Їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.

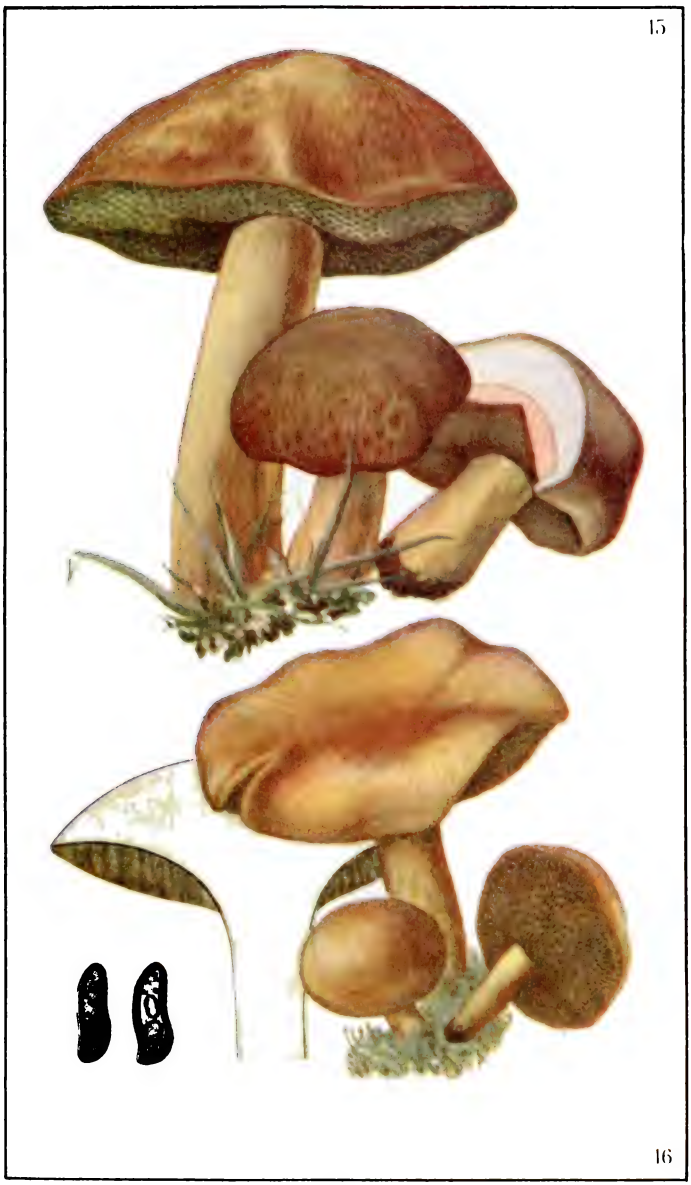
КОЗЛЯК

16 *Boletus bovinus* L. ex Fr.
[*Ixocomus bovinus* (L. ex Fr.) Quél.,
Suillus bovinus (L. ex Fr.) O. Kuntze]

Російська назва — козляк. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—8 (10—12) *см* у діаметрі, брудно-рожевувато-коричнювата, червонувато- або жовтувато-коричнювата, здебільшого нерівно забарвлена, до краю світліша, гола, клейкувата, при підсиханні блискуча. Шкірка знімається. Пори великі, кутасті, з нерівними краями, сірувато-жовті, згодом зеленувато-жовті, пізніше оливкувато-коричневі. Спори жовтуваті, 6—10 × × 3—4 *мкм*. Ніжка 4—8 × 1—2 *см*, часто зігнута, щільна, кольору шапки або світліша, донизу здебільшого червонувата. М'якуш щільний, жовтувато-червонувато-коричнюватий, при розрізуванні на повітрі не змінюється, без особливого запаху.

Зустрічається по всій Україні у соснових лісах, на піщаному грунті; у серпні — жовтні. Їстівний гриб низької якості. Використовують свіжим.


15
16

МАСЛЮК ЗВИЧАЙНИЙ

17 *Boletus luteus* L. ex Fr.
[*Suillus luteus* (L. ex Fr.) S. F. Gray.,
Ixocomus luteus (L. ex Fr.) Quél.].

Місцеві назви — козляк, козар. Російська назва — масленок обыкновенный. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—8(10—12) *см* у діаметрі, каштанова або жовтувато-коричнювата, гола, клейка. Шкірка знімається дуже легко. Пори спочатку білуваті, з віком жовтіють, кутасто-округлі. Спори брудно-жовтуваті, 7—10,5 × 3—3,5 *мкм*. Ніжка 3—8(10) × × 1—3 *см*, щільна, білувата, з віком жовтувата, коричнювата, з кільцем, яке швидко зникає. Кільце пластинчасто-плівчасте, біле, згодом коричнювате, іноді з лілуватим відтінком. М'якуш водянистий, білуватий, з віком жовтуватий, під шкіркою темніший, при розрізуванні на повітрі не змінюється, смак і запах приємні.

Зустрічається по всій Україні у хвойних (соснових) і мішаних лісах; у липні — листопаді. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать, солять, маринують. Заготовляють у Прикарпатті, на Поліссі.

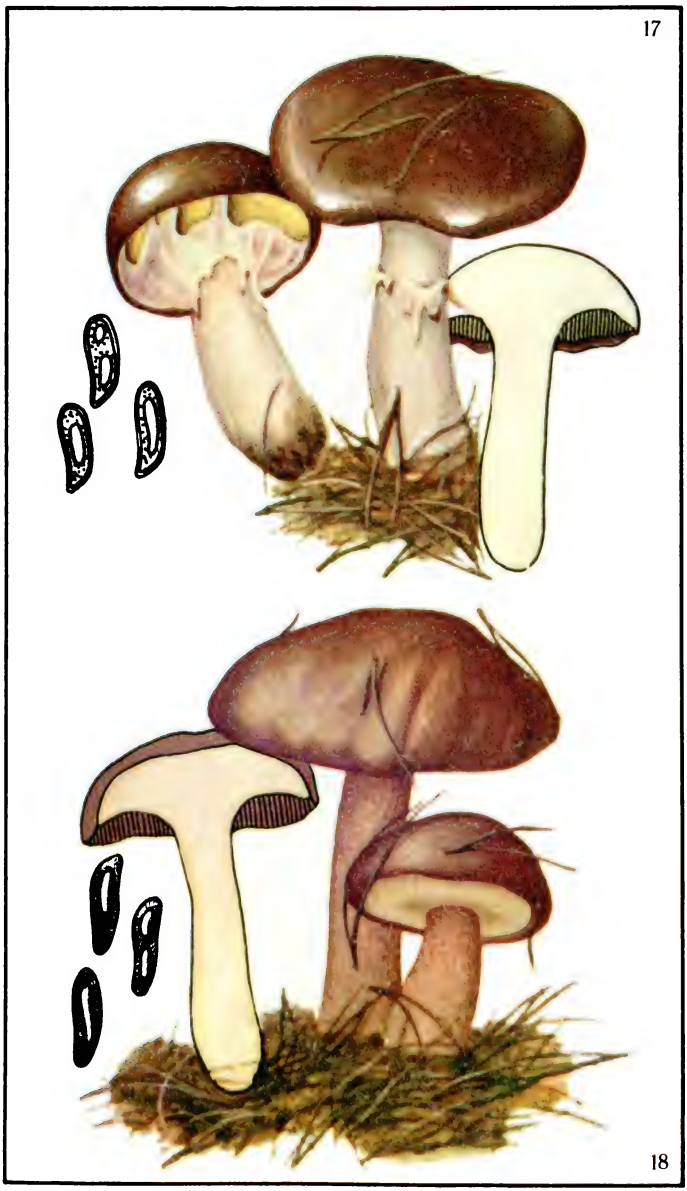
МАСЛЮК ЗЕРНИСТИЙ

18 *Boletus granulatus* L. ex Fr.
[*Ixocomus granulatus* (L. ex Fr.) Quél,
Suillus granulatus (L. ex Fr.) O. Kuntze.]

Місцева назва — масляк справжній. Російська назва — масленок зернистый. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—8 (10—12) *см* у діаметрі, жовтувато- або рудувато-коричнювата, рудувато-каштанова, згодом буро-жовта або буро-вохряна, гола, клейка, при підсиханні блискуча. Шкірка знімається. Пори округло-кутасті з нерівним краєм, жовтуваті, згодом буро-жовті. Спори оливкувато-жовті, 8—10 × 2,5—4 *мкм*. Ніжка 4—8 × 1—2 *см*, щільна, кольору шапки, іноді світліша, борошнисто-зерниста, з віком темно-пунктирована. М'якуш щільний, жовтий, при розрізуванні на повітрі не змінюється, смак і запах приємні.

Зустрічається по всій Україні у соснових лісах, на піщаних грунтах; у червні — жовтні. Дуже добрий їстівний гриб, проте швидко псується. Використовують свіжим, про запас сушать, солять, маринують.


17
18

МАСЛЮК СЛИЗЬКИЙ

МАСЛЮК МОДРИНОВИЙ СИНІЮЧИЙ

19 *Boletus aeruginascens* Secr.
[*Ixocomus viscidus* (Fr. et Hök.) Quél,
Suillus aeruginascens (Secr.) Snell.]

Російські назви — масленок лиственничный синеющий. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 4—8 (12) *см* у діаметрі, брудно-біла, згодом жовтувато-, оливкувато- або червонувато-сіра, клейка, гола або зрідка волокнисто-дрібнолуската. Шкірка знімається. Пори брудно-білі, згодом сірувато-коричнюваті, кутасті. Спори 8—14 × 4—5 *мкм*, коричнюваті. Ніжка щільна, з кільцем, 4—8(10) × 1—3 *см*, жовтувато-сірувата. Кільце жовтувате, швидко зникає. М'якуш у шапці білий, з часом брудно-білий, у ніжці жовтуватий, згодом коричнюватий, при розрізуванні на повітрі над пластинками та в ніжці стає брудно-синюватим, запах і смак приємні.

Росте у модринових лісах; у липні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

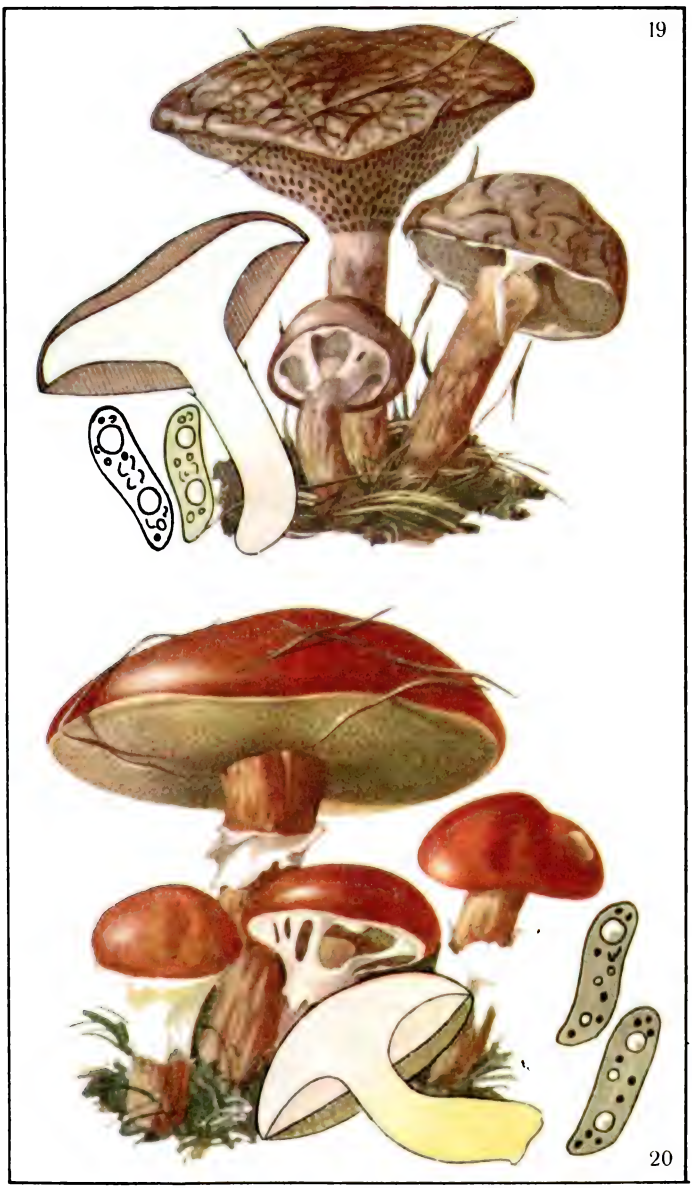
МАСЛЮК МОДРИНОВИЙ

20 *Boletus elegans* Schum. ex Fr.
[*Ixocomus elegans* (Schum. ex Fr.) Sing.,
Suillus elegans (Schum. ex Fr. Snell.)

Російська назва — масленок лиственничный. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 4—10 (15) *см* у діаметрі, жовто- або оранжево-коричнева, клейка. Шкірка знімається. Пори жовтуваті, сірувато- або оливково-жовті, дрібні, від дотику рожевіють, потім коричневіють. Спори жовтуваті, 7—10 × 3—4 *мкм*, веретеноподібні, жовті. Спорова маса жовтувато-бура. Ніжка щільна, з кільцем, 4—10(12) × 1—2(3) *см*, до кільця жовта, нижче — коричнювата. Кільце біле, жовтувате, швидко зникає. М'якуш жовтий, при розрізуванні на повітрі в шапці злегка рожевіє, у ніжці трохи зеленіє. Смак і запах добрі.

Росте у модринових лісах; у липні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать, маринують.


19
20

БЕРЕЗОВИК

ПІДБЕРЕЗОВИК, БАБКА ТЕМНА

21 *Boletus scaber* Bull. ex Fr.
[*Leccinum scabrum* (Bull. ex Fr.) S. F. Gray,
Krombholzia scabra (Bull.) Karst.]

Місцева назва — підберезовик. Російська назва — березовик, подберезовик. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка (3) 5—12 (15—20) *см* у діаметрі, сірувато-коричнювата, рудувато-оливкувато-коричнева, іноді темно-коричнева, колір шапки дуже мінливий, різних відтінків, гола, зрідка тонкоповстиста, суха. Шкірка не знімається. Пори білуваті, згодом сіруваті, оливкуваті, дрібні, округлі. Спори (8)11—21 × × 4—7 (8) *мкм*. Ніжка 4—15(20) × 0,5—3 *см*, щільна, білувата, темно-волокнисто-луската. М'якуш білий, при розрізуванні на повітрі колір не змінюється або трохи рожевіє, з приємним запахом і смаком.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте переважно в березових і мішаних (з березою) лісах; у травні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Заготовляють на Поліссі. Використовують свіжим, про запас сушать, маринують, солять.

ОСИКОВИК

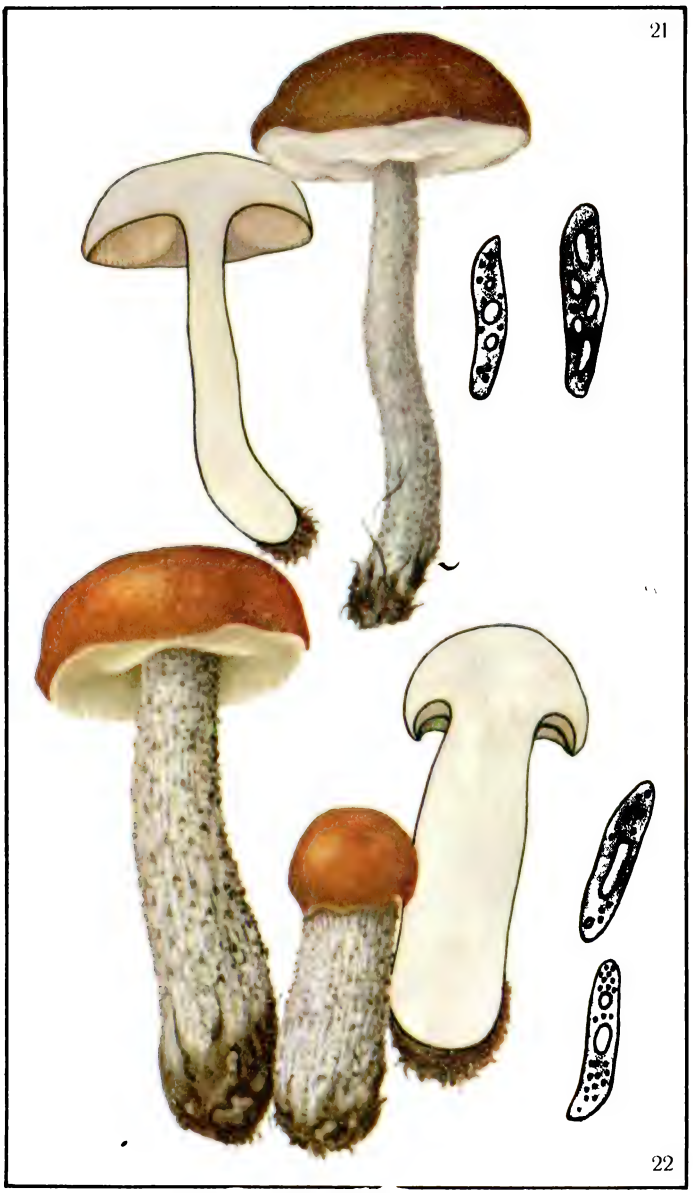
ПІДОСИКОВИК, БАБКА ЧЕРВОНА

22 *Boletus aurantiacus* Bull. ex Fr.
[*Leccinum aurantiacum* (Bull. ex Fr.) S. F. Gray,
Boletus versipellis Fr. et Hok.;
Krombholzia aurantiaca (Bull. ex Roques) Gilb.

Місцеві назви — красноголовець, краснюк. Російські назви — подосиновик, осиновик. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 4—12 (15—20) *см* у діаметрі, темно-червона, оранжево-червона, при достиганні колір вицвітає (колір шапки дуже мінливий — різних відтінків), гола або тонкоповстиста, суха. Шкірка не знімається. Пори білуваті, з віком сіріють, дрібні, округлі. Спори 11—18(22) × (4)4,5—5,5(6) *мкм*. Ніжка 8—15(20) × × 1,5—4,5 *см*, щільна, білувата, темно-волокнисто-луската. М'якуш білий, при розрізуванні на повітрі спочатку трохи рожевіє, згодом ліловіє й чорніє, з приємним запахом і смаком.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте в листяних і мішаних лісах, під осикою та вільхою; у травні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать, маринують, засолюють. Заготовляють на Поліссі.


21
22

ЗАЯЧИЙ ГРИБ
ГІРОПОР КАШТАНОВИЙ

23 *Gyroporus castaneus* (Bull. ex Fr.) Quél.
(*Boletus castaneus* Bull. ex Fr.)

Російська назва — гиропорус каштановый, заячий гриб. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 3—8 (12) *см* у діаметрі, каштаново- або іржаво-коричнева, суха, тонкоповстиста. Шкірка не знімається. Пори білі, згодом жовтуваті, округлі. Спори безбарвні, 8—11(12)× × 5—6,5(7) *мкм*. Спорова маса біла. Ніжка 4—7 × 1—3 *см*, з порожнинами кольору шапки, тонкоповстиста. М'якуш білий, коричнюватий, крихкий; при розрізуванні на повітрі колір не змінюється, з приємним смаком і запахом.

Поширений по всій Україні. Росте у листяних і мішаних лісах (під дубом); у липні — жовтні. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.

ГІРОПОР БЕРЕЗОВИЙ СИНІЮЧИЙ
СИНЯК

24 *Gyroporus cyanescens* (Bull. ex Fr.) Quél.
(*Boletus cyanescens* Bull. ex Fr.)

Російська назва — гиропор синеющий. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 5—10 (15) *см* у діаметрі, кремова, жовтувата, вохряно-жовта, з віком іноді вохряно-коричнювата, суха, тонковолокниста, лускатоповстиста, від дотику синіє. Шкірка не знімається. Трубчастий шар білий, пізніше жовтуватий. Пори білі, згодом жовтуваті, від дотику синіють. Спори безбарвні, 8—11(14) × 4,5—6(7) *мкм*. Спорова маса біла. Ніжка (3)5—8(12) × 1—3(4) *см*, щільна, з віком з порожнинами, вгорі біла, донизу — кольору шапки. М'якуш крихкий, білий або жовтуватий, при розрізуванні на повітрі швидко синіє, з приємним запахом і смаком.

Росте у листяних і мішаних лісах, переважно під березою, у червні — жовтні. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

23
24

ПЛЕВРОТ ЧЕРЕПИЧАСТИЙ

25 *Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) Kumm.

Місцеві назви — глива, дублянка. Російська назва — вешенка. З родини плевротових — Pleurotaceae.

Шапка 3—10 (15) *см* у діаметрі, опукло- або увігнуторозпростерта, лійкоподібна, черепашкоподібна, віялоподібна, білувата, сірувата, попелясто-сіра або зеленувато-сіра, бура, фіолетово-коричнева або червонувато-коричнева, синювато-чорнувата, іноді вицвітає до вохряної або жовтуватої, гола, волога. Пластинки вузькі, низько спускаються на ніжку, білуваті, сіруваті. Спорова маса біла або лілувата. Спори 8—11(13)×3—4 *мкм*, гладенькі. Ніжка 1—4×1—3 *см*, здебільшого ексцентрична, іноді бічна або майже відсутня, щільна, біла, іноді згодом коричневіє, внизу волосисто-щетиниста. М'якуш білий, пружний, з приємним смаком і запахом.

Зустрічається по всій Україні. Росте групами на стовбурах листяних, зрідка хвойних дерев; у вересні — жовтні. Вживають у їжу лише молоді гриби, бо старі плодові тіла жорсткі. Їстівний гриб. Використовують свіжим і сушеним.

ГІГРОФОР РАННІЙ

26 *Hygrophorus marzuolus* (Fr.) Bres.

Російська назва — гигрофор ранний. З родини гігрофорових — Hygrophoraceae.

Шапка 4—10 *см* у діаметрі, щільнотовстом'ясиста, опукло- або подушкоподібнорозпростерта, іноді асиметрична, біла, пізніше сіра, до бурувато- або чорнувато-сірої, суха, гола, з опущеним нерівним, часто хвилястим краєм. Пластинки рідкі, вузькі, трохи спускаються на ніжку, білі, пізніше сірі. Спорова маса біла. Спори 7—9×4—5(6) *мкм*, гладенькі. Ніжка 3—6(8)× ×0,5—2,5(4) *см*, щільна, згодом часто з каналом, біла, з часом сірувата, угорі борошниста, нижче волокниста. М'якуш щільний, білий при розрізуванні, з віком сіріє, з приємним запахом.

Поширений по всій Україні. Росте у хвойних та листяних, переважно гірських лісах; рано навесні. Їстівний гриб високої якості. Використовують свіжим.

25

26

ГІГРОФОР МОДРИНОВИЙ

27 *Hygrophorus lucorum* Kalchbr.

Місцева назва — мокриця модринова. Російська назва — гигрофор лиственничный. З родини гігрофорових — Hygrophoraceae.

Шапка 2—5 *см* у діаметрі, більш або менш опуклорозпростерта, з опущеним краєм, лимонно-жовта, по краю з залишками покривала, слизька. Пластинки білуваті, потім жовтіють, злегка спускаються по ніжці. Спори 7—10 × 4—6 *мкм*. Ніжка 4—6 × × 0,7—1 *см*, білувата або світло-лимонно-жовта, з залишками кортини, біла, волокниста, вгорі борошнисто-біла. М'якуш білий, під шкіркою жовтий, без особливого запаху.

Росте у модринових лісах; у вересні — листопаді. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

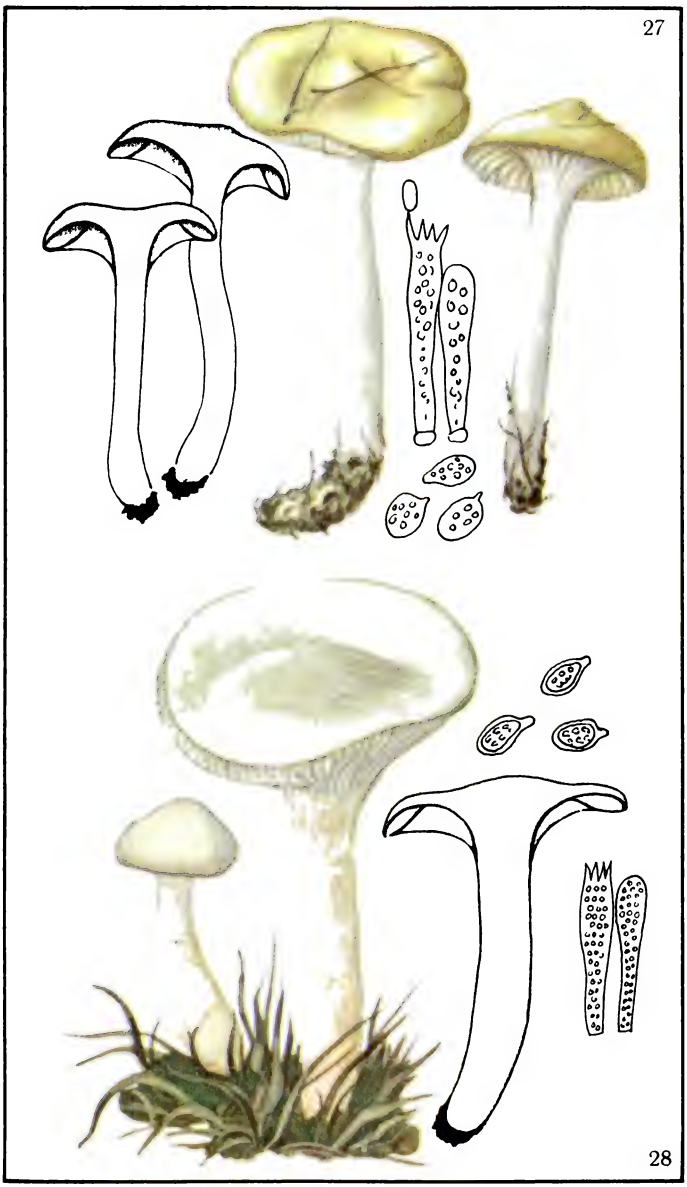
ГІГРОФОР ЗОЛОТИСТИЙ

28 *Hygrophorus chrysodon* Batsch ex Fr.

Місцева назва — мокриця золотиста. Російська назва — гигрофор золотистый. З родини гігрофорових — Hygrophoraceae.

Шапка 2—8 *см* у діаметрі, щільнотовстом'ясиста, опукла, потім плоскорозпростерта, з горбочком у центрі, біла, до краю лимонно-жовта, волосисто-шерстиста, пластівчаста. Загальне покривало клейке, жовте. Пластинки білуваті, потім жовтуваті, до краю жовті, рідкі. Спори 8—10 × 4—5 *мкм*. Ніжка 5—8 × 1—1,5 *см*, біла, вгорі жовто-зерниста або пластинчаста, іноді з кільцеподібним потовщенням, утвореним загальним покривалом, щільна, з каналом. М'якуш білий, з специфічним запахом.

Поширений по всій Україні. Росте у листяних (букових, дубових), рідше хвойних лісах; у серпні — вересні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.


27
28

ГІГРОФОР СИРОЇЖКОПОДІБНИЙ

29 *Hygrophorus russula* (Schaeff. ex Fr.) Quél.

Місцева назва — мокриця червона. Російська назва — гигрофор сыроежковидный. З родини гігрофорових — Hygrophoraceae.

Шапка 3—15 (20) *см* у діаметрі, опукла, подушкоподібна, щільнотовстом'ясиста, часто асиметрична, спочатку біла, потім рожева, рожево-пурпурова або винно-червона, слизька, луската. Пластинки дуже густі, білі, потім червонуваті, вузькі, злегка спускаються по ніжці. Спори 6—9 × 4—5,5, 6—7 × 4—5, 7—9 × × 4,5—5,5 *мкм*, еліпсоподібні. Ніжка значно коротша від діаметра шапки, 3—8 × 1—3 *см*, донизу іноді потовщена, вгорі біла, нижче — кольору шапки. М'якуш білий, щільний, при розрізуванні на повітрі в шапці не змінюється, в ніжці червоніє, з приємним запахом.

Поширений на Поліссі, у Прикарпатті та Лісостепу. Росте в листяних лісах; у серпні — вересні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

ГІГРОФОР ПІЗНІЙ

30 *Hygrophorus hypothejus* (Fr.) Fr.

Місцева назва — мокриця бура. Російська назва — гигрофор поздний. З родини гігрофорових — Hygrophoraceae.

Шапка (3—6) 10 *см* у діаметрі, тупо-конусоподібна, опукло- або плоскорозпростерта, з опушеним краєм, бурувато-оливкова, оливково-коричнева чи рудувата, пізніше світлішає до жовтої, золотисто-жовтої, слизька, гола, іноді притиснуто-тонкорадіально-волокниста. Пластинки жовтуваті, згодом оранжево-жовті, рідкі, вузькі, спускаються по ніжці. Спорова маса біла. Спори 7—10 × 4—6 *мкм*, гладенькі. Ніжка 3—10 × 0,5—1 *см*, спочатку з кільцеподібним залишком часткового покривала, щільна, лимонно-жовта, вгорі та біля основи біла, пізніше гола, слизька. М'якуш білий, під шкіркою жовтуватий, з приємним смаком і запахом.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте у соснових лісах, здебільшого групами; у вересні — листопаді. Зустрічається часто. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, а також сушеним.

29

30

МУХОМОР ЦЕЗАРІВ

31 *Amanita caesarea* (Scop. ex Fr.) Pers. ex Schw.

Російська назва — мухомор Цезаря. З родини мухоморових — Amanitaceae.

Шапка 8—20 *см* у діаметрі, товстом'ясиста, напівсферична, згодом опуклорозпростерта, з плоским, тупим короткотрубчастим краєм, оранжево-червона або жовта, гола. Пластинки золотисто-жовті. Спорова маса біла. Спори 9—14 × 6—11 *мкм*, безбарвні, гладенькі. Ніжка 8—15 × 1—2,5 *см*, щільна, жовта, гола, з жовтим, широким, знизу рубчастим кільцем, біля основи з вільною, мішечкоподібною, широкою, з нерівним лопатевим краєм, білою піхвою. М'якуш білий, у периферичній смузі жовтий.

Зрідка зустрічається на Закарпатті в дубових і букових лісах; у липні — вересні. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, сушеним, маринованим.

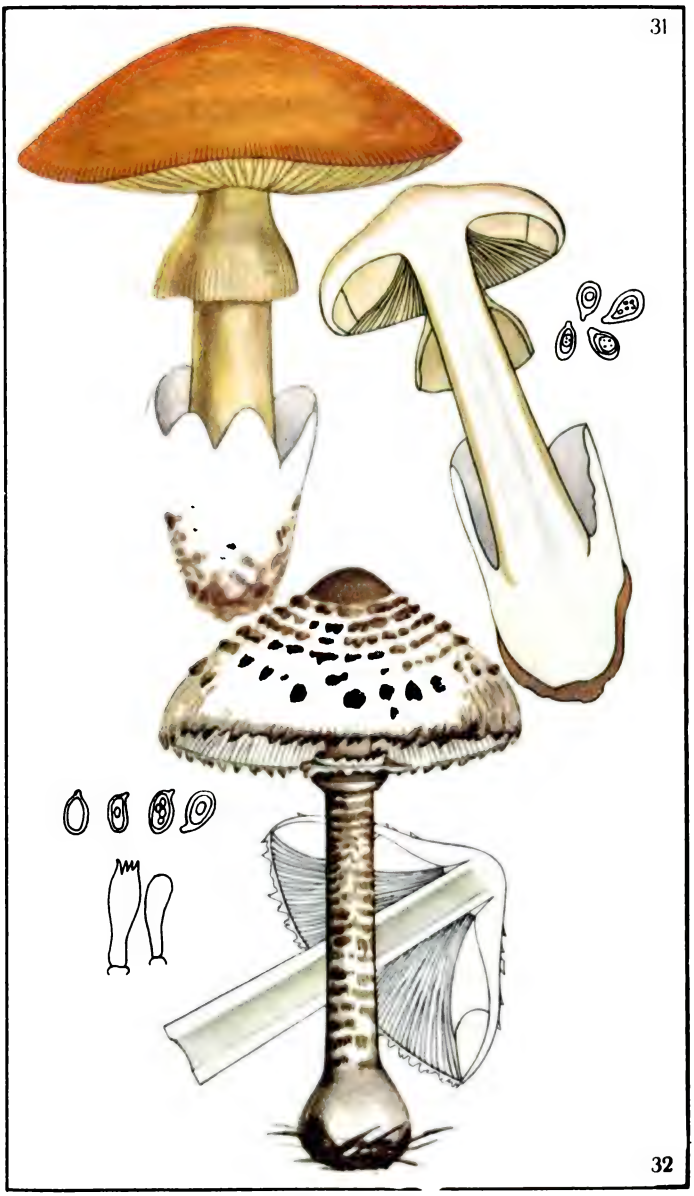
ГРИБ-ЗОНТИК ВЕЛИКИЙ

32 *Lepiota procera* (Scop. ex Fr.) S. F. Gray.
[*Macrolepiota procera* (Scop. ex Fr.) Sing.]

Місцева назва — ковпак високий. Російська назва — гриб-зонтик пестрый. З родини лепіотових — Lepiotaceae.

Шапка 5—15 (25) *см* у діаметрі, конусоподібна, згодом конусоподібно- або плоскорозпростерта, з тупим горбом, білувата, сірувата, сірувато-коричнювата, з коричнюватими прилеглими великими лусками, у центрі темніша — коричнева. Пластинки вільні, білі. Спорова маса біла. Спори 13—18(20) × 8,5—10,5 (13) *мкм*, гладенькі. Ніжка (7—20)30 × 1—4 *см*, біля основи з бульбою, спочатку коричнева, пізніше сірувата, темно-мережчата, з часом коркувата, з порожниною, з широким подвійним нестійким кільцем. М'якуш білий, з часом дуже щільний, у ніжці коркуватий.

Зустрічається по всій Україні: в лісах, парках і садах, край доріг, на галявинах, іноді групами; у серпні — жовтні. Їстівний гриб. Використовують свіжим (лише шапки молодих грибів).


31
32

ГРИБ-ЗОНТИК ЧЕРВОНІЮЧИЙ

33 *Lepiota rhacodes* (Vitt.) Quél.
[*Macrolepiota rhacodes* (Vitt.) Sing.]

Російська назва — гриб-зонтик краснеющий. З родини лепіотових — Lepiotaceae.

Шапка (5) 7—15 *см* у діаметрі, напівкуляста, потім опукло- або плоскорозпростерта, з опущеним краєм, сірувата, коричнювато-сірувата, волокниста, з численними великими лусками, що відстають у центрі, бурувато- або оливкувато-коричнева, гола. Пластинки білі, широкі, рідкі. Спори 8,5—12 × 6—7 *мкм*, широкоовальні. Ніжка 8—12 × 1—2 *см*, донизу злегка потовщена, біля основи з великою окантованою бульбою, білувата, гола, порожня, з широким пластівчастим нестійким кільцем. М'якуш білий, при розрізуванні червоніє, з приємним грибним запахом.

Зустрічається по всій Україні: у лісах, парках і садах; у жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

ЛЕПІОТА ЧЕРВОНОПЛАСТИНЧАСТА

34 *Lepiota leucothites* (Vitt.) P. D. Orton
[*L. naucina* (Fr.) Kumm.]

Місцева назва — ковпак червонопластинчастий. Російська назва — лепиота краснопластинчатая. З родини лепіотових — Lepiotaceae.

Шапка 3—10 *см* у діаметрі, товстом'ясиста, дзвоникоподібна, потім опуклорозпростерта, біла, білувата, іноді у центрі жовтувата, гола, матова, зрідка тонкоповстиста. Пластинки білі, широкі, з віком рожевуваті. Спорова маса рожевувата. Спори 7—9,5 × 4,5—6 *мкм*, безбарвні, еліпсоподібні. Ніжка 5—10 × 1—1,5(2) *см*, циліндрична або до основи потовщена, біла, гола, шовковиста, з рихлою серцевиною, з вузьким нестійким кільцем. М'якуш білий, з приємним грибним запахом.

Зустрічається по всій Україні; у мішаних лісах, на галявинах, узліссях, у садах, на полях та на пасовищах; у липні — серпні. Добрий їстівний гриб (форма жовтіюча — неїстівна). Використовують свіжим.

33

34

ПЕЧЕРИЦЯ ЗВИЧАЙНА

ПЕЧЕРИЦЯ СТЕПОВА

35 *Agaricus campestris* L. ex Fr.
[*Psalliota campestris* (L. ex Fr.) Quél.]

Місцеві назви стернівка, печірка. Російська назва — шампиньон степной. З родини агарикових — Agaricaceae.

Шапка 4—8 (12) *см* у діаметрі, товстоніжном'ясиста, куляста, згодом опукло- або плоскорозпростерта, біла, брудно-біла, іноді з легким рожевуватим або коричнюватим відтінком, гола або з малопомітними притиснутими лусочками, блискуча, шовковиста. Пластинки вільні, рожевуваті, брудно-рожеві, пізніше темно-коричневі. Спорова маса пурпурово-коричнева. Спори 7—9(10) × 5—6(7) *мкм*, гладенькі. Ніжка 3—6(8) × 0,8—2 *см*, щільна, кольору шапки, з тонким нестійким кільцем. М'якуш ніжний, білий, при розрізуванні рожевіє, з приємним смаком і запахом.

Зустрічається по всій Україні: на луках, полях, у цілинних степах, групами; у червні — жовтні. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать, засолюють, маринують. У печериці звичайної виявлено антибіотики з широким спектром дії.

Замість печериці звичайної часом помилково збирають печерицю рудіючу отруйну та смертельно отруйні мухомори — білий смердючий і бліду поганку.

ПЕЧЕРИЦЯ ПОЛЬОВА

36 *Agaricus arvensis* Schaeff. ex Secr.
[*Psalliota arvensis* (Schaeff. ex Secr.) Kumm.]

Місцеві назви — стерниця, печериця царинка. Російська назва — шампиньон полевой. З родини агарикових — Agaricaceae.

Шапка 3—15(20) *см* у діаметрі, товстом'ясиста, напівкуляста, тупоконусоподібна або плоскорозпростерта, біла, жовтувата (при достиганні у центрі темніша), гола, шовковисто-блискуча, іноді дрібно-тонколуската, при натискуванні стає яскраво-жовтою. Пластинки вільні, білуваті, пізніше брудно-рожеві, з віком темно-коричневі. Спорова маса пурпурово-коричнева. Спори 6—8 × 4—5 *мкм*, гладенькі. Ніжка 5—15(20) × 1—3(6) *см*, біля основи часто бульбоподібно розширена, щільна, згодом з порожниною, біла, від дотику жовтіє, гола, з широким, подвійним білим, по краю жовтуватим кільцем. М'якуш білий, під шкіркою жовтуватий, у ніжці внизу жовтий, при розрізуванні на повітрі трохи жовтіє, з приємним смаком і запахом.

Зустрічається по всій Україні. Росте у листяних і хвойних лісах, на галявинах, уздовж доріг, у полезахисних смугах, парках, садах, на пасовищах; у червні — жовтні. Збираючи цей гриб, треба звертати увагу на запах м'якуша, щоб не взяти помилково печерицю рудіючу отруйну. Печерицю польову іноді збирачі грибів плутають з смертельно отруйними мухоморами — білим, білим смердючим та блідою поганкою.

Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим. Про запас сушать, солять, маринують.

35
36

ПЕЧЕРИЦЯ ЇСТІВНА
ПЕЧЕРИЦЯ ТРОТУАРНА

37 *Agaricus bitorquis* (Quél.) Sacc.
[*A. edulis* (Vitt.) F. H. Moell et J. Schaeff,
Psalliota bitorquis Quel.]

Російська назва — шампиньон тротуарный. З родини агарикових — Agaricaceae.

Шапка 3—15 *см* у діаметрі, товстощільном'ясиста, куляста, згодом опуклорозпростерта, біла, брудно-біла, зрідка жовтувато- або коричнювато-біла, матова, у центрі з малопомітними притиснутими лусочками, до краю волокниста, з коркуватою шкіркою. Пластинки вільні, рожевуваті, брудно-рожеві, пізніше темно-коричневі. Спорова маса пурпурово-коричнева. Спори майже кулясті, 4—6 × 4—6 *мкм*, гладенькі. Ніжка 2—10 × × 1,5—2,5 *см*, дуже щільна, кольору шапки, з подвійним, щільним кільцем здебільшого в нижній частині. М'якуш білий, дуже щільний, при розрізуванні на повітрі злегка рожевіє, приємний на смак і запах.

Зустрічається по всій Україні у садибах, у містах на тротуарах, у степах, на полях (на щільному грунті); у червні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

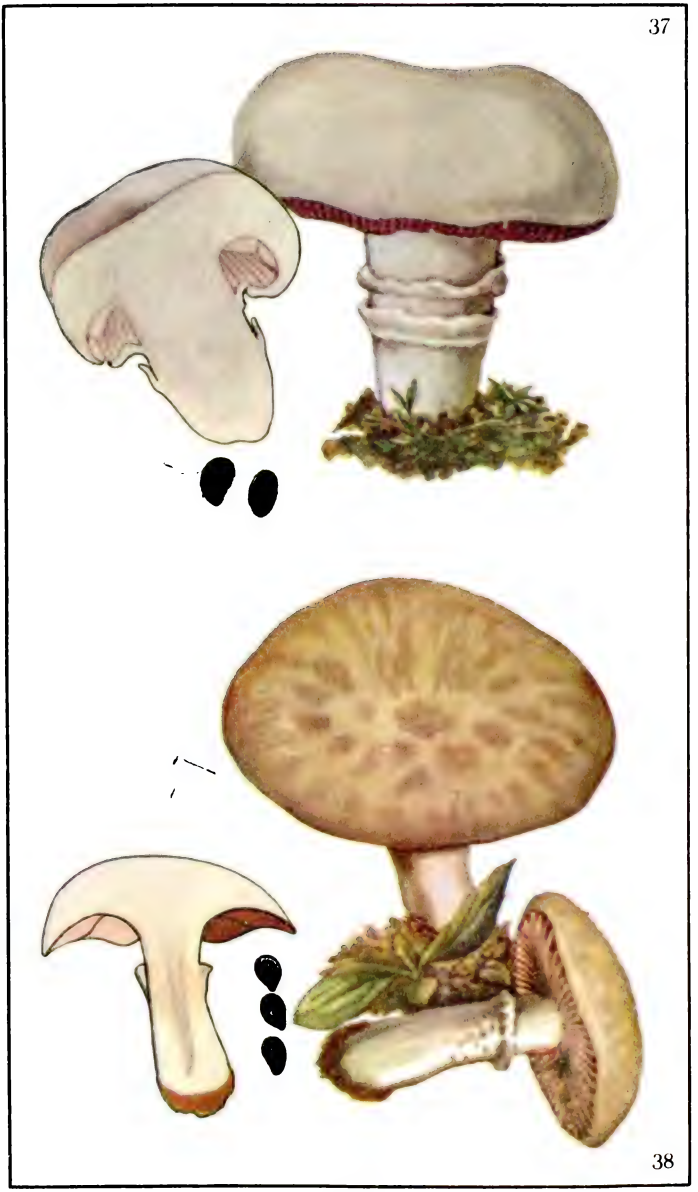
ПЕЧЕРИЦЯ САДОВА
ПЕЧЕРИЦЯ ДВОСПОРОВА

38 *Agaricus bisporus* (J. Lange) Pil.
[*A. hortensis* (Cke) Pil.]

Російська назва — шампиньон садовый. З родини агарикових — Agaricaceae.

Шапка 4,5—8 *см* у діаметрі, товстощільном'ясиста, буруватоабо сірувато-коричнювата, горіхова, часто з червонуватим відтінком, притисненолуската, рідше гладенька, при підсиханні бурувата, коричнева. Ніжка дорівнює діаметру шапки або довша від нього, до основи потовщена або з бульбою. Кільце вузьке, біле, потім червонувато-сірувато-коричнювате, нестійке, зникає. Спори 4,5—6(7) × 3,5—4,5 або 6—8,5(9) × 4,6—6,8 *мкм*. М'якуш білий, щільний, при розрізуванні червоніє, у сухих плодових тіл м'якуш червонувато-бежевий.

Зустрічається по всій Україні у степах, на пасовищах, на садибах, у садах; у липні — листопаді. Штучно культивується на угноєному грунті. Їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.


37
38

ЧАСНИЧНИК ВЕЛИКИЙ

39 *Marasmius alliaceus* (Jacquin.ex Fr.) Fr.

Російська назва — чесночник большой. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 2—4(5) *см* у діаметрі, опуклорозпростерта, з опущеним рубчастим краєм, білувата, коричнювато-кремова або коричнювато-сіра, з віком світлішає, зморшкувата. Пластинки білуваті, рідкі. Спорова маса біла. Спори 7—11,5 × 6—8 *мкм*, гладенькі. Ніжка 4—15(20) × 0,1—0,3 *см*, порожня, з довгим коренеподібним виростом, коричнево-чорна, трохи рубчаста. М'якуш білуватий, із сильним запахом часнику.

Поширений у Карпатах і Криму. Росте у листяних (переважно букових), зрідка хвойних лісах, на листі, гнилій деревині, грунті; у травні — листопаді. Використовують свіжим, сушеним.

ЧАСНИЧНИК ДРІБНИЙ

40 *Marasmius scorodonius* (Fr.) Fr.

Місцева назва — полост часниковий. Російська назва — чесночник мелкий. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 1—3,5 *см* у діаметрі, опуклорозпростерта, пізніше — плоскорозпростерта, червонувато-коричнювата, з віком вицвітає, гола. Пластинки білі, червонувато-білі, рідкі. Спорова маса біла. Спори 5—7(9) × 3—5 *мкм*. Ніжка (2—5)6 × 0,1—0,2 *см*, щільна, згодом порожня, червонувато-темно-коричнева, гола, блискуча. М'якуш білуватий, із сильним запахом часнику.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте у лісах, переважно хвойних, на піщаних грунтах, на опалих хвої, гілочках та інших рослинних рештках; у липні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать. Вживають як приправу до деяких страв. Виявлено онкостатичну речовину.

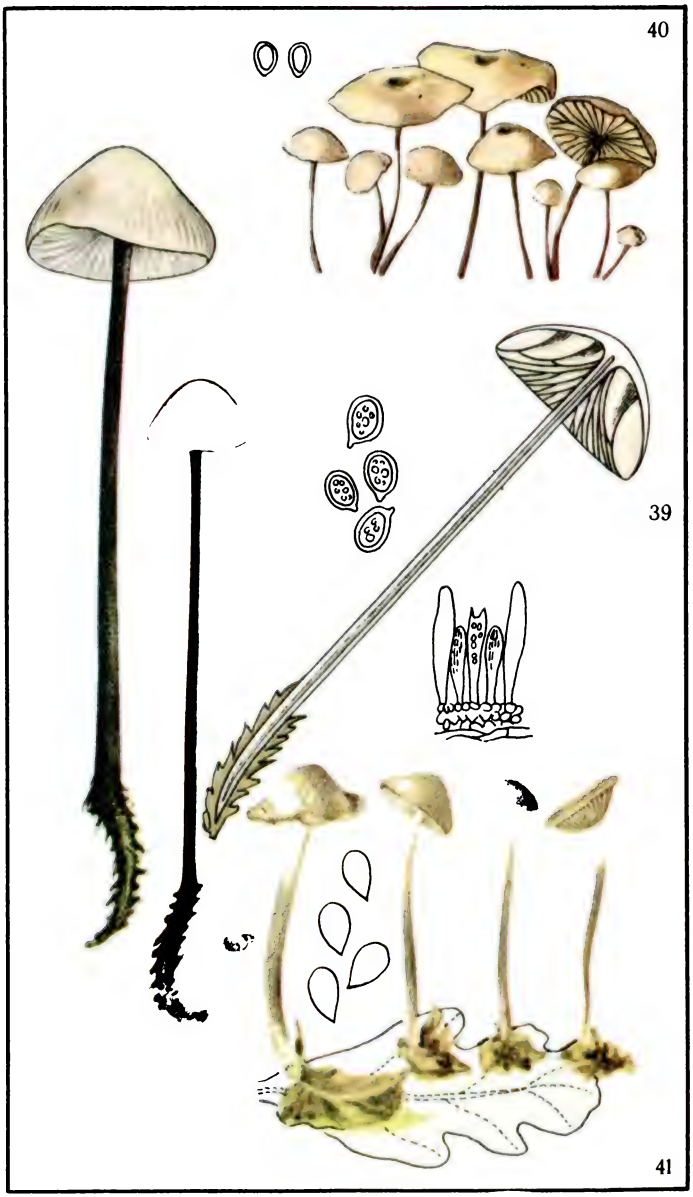
ЧАСНИЧНИК ДУБОВИЙ

41 *Marasmius prasiosmus* (Fr.) Fr.

Російська назва — чесночник дубовый. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка до 4 *см* у діаметрі, вохристо-бура або коричнювата, при висиханні вицвітає до жовтувато-білуватої. Пластинки брудно-жовтуваті, потім коричнюваті, вузькі, густі. Спори 7—10 × 4—5 *мкм*. Ніжка 2—7,5 × 0,15—0,4 *см*, рудувата, потім коричнева, іноді бурувато-червона, тонкоповстиста, біля основи шерстисто-волосиста. М'якуш білуватий, з сильним запахом часнику.

Поширений на Поліссі. Росте у дубових та мішаних лісах, на опалому дубовому листі; у жовтні — листопаді. Їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.


40
39
41

ПІДВИШЕНЬ

42 *Clitopilus prunulus* (Scop. ex Fr.) Kumm.

Місцеві назви — садовик, вишняк. Російська назва — подвишень. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 3—7(12) *см* у діаметрі, товстом'ясиста, опукло- або увігнуторозпростерта, лійкоподібна, біла, світло-сіра, у центрі темніша, іноді нерівно забарвлена, з буруватими розпливчастими плямами, тонковолокниста, суха. Пластинки спочатку білуваті, потім рожеві, вузькі, спускаються на ніжку. Спорова маса рожева. Спори 10—14 × 5—6 *мкм*, рожеві, веретеноподібно-овальні, з поздовжніми 5—7 гранями. Ніжка 3,6 × 0,8—2 *см*, щільна, іноді ексцентрична, білувата, згодом кольору шапки, біля основи білоповстиста. М'якуш білий, приємний на смак, пахне борошном.

Зустрічається по всій Україні: у листяних і мішаних лісах, на галявинах, у садах, на трав'янистих місцях; у червні — жовтні. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.

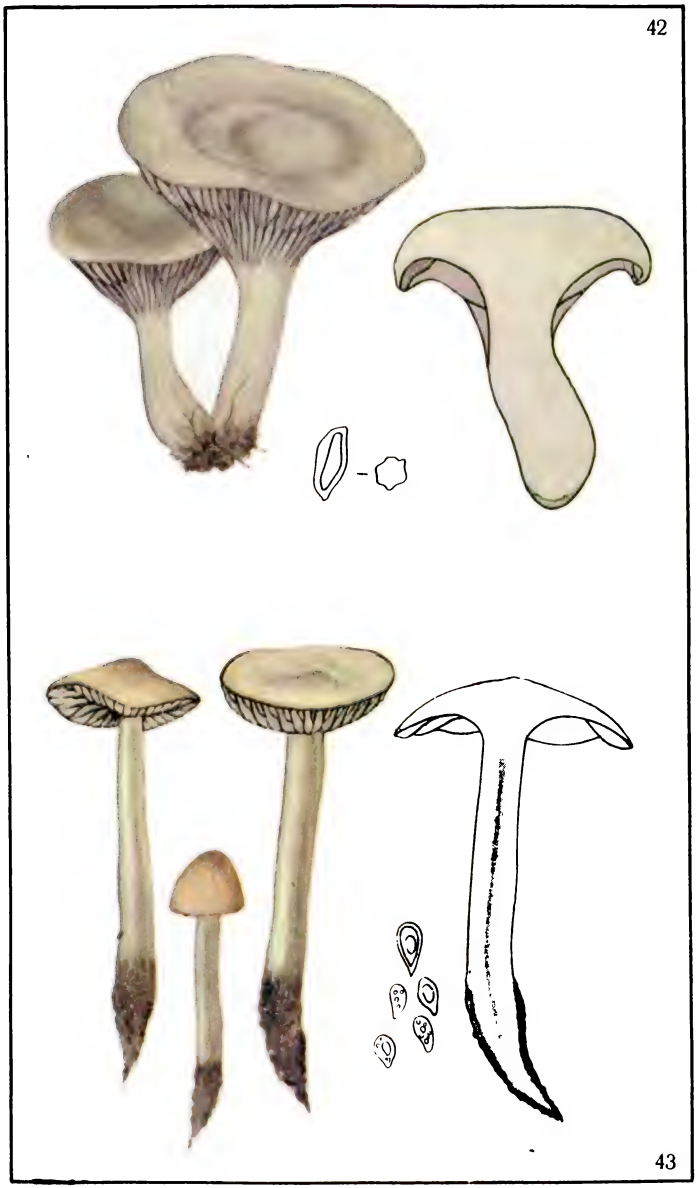
ОПЕНЬОК ЛУГОВИЙ

43 *Marasmius oreades* (Bolt. ex Fr.) Fr.

Російська назва — опенок луговой. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 2—5(6) *см* у діаметрі, конусоподібно-опукло- або плоскорозпростерта, кремова, сіро-жовтувата, вохряно-кремова, рудувато-коричнювата, гола, з гладеньким або рубчастим краєм. Пластинки білі, згодом кремові або вохряно-кремові, рідкі, широкі. Спорова маса біла. Спори 7—9 × 4—5(6) *мкм*. Ніжка 4—7 × 0,3—0,5 *см*, щільна, білувата, кремова, волокниста. М'якуш білуватий, при підсиханні з приємним запахом.

Зустрічається по всій Україні. Росте на відкритих трав'янистих місцях, луках, пасовищах; з травня по листопад. Добрий їстівний гриб (їстівна лише шапка). Використовують свіжим та сушеним. Містить лікарські речовини.


42
43

ОПЕНЬОК ОСІННІЙ СПРАВЖНІЙ

44 *Armillaria mellea* (Vahl. ex Fr.) Kumm.
[*Armillariella mellea* (Vahl. ex Fr.) Karst.]

Місцеві назви — підопеньок, козир. Російська назва — опе нок настоящий. З родини лепіотових — Lepiotaceae.

Шапка 2—8(15) *см* у діаметрі, напівкуляста, згодом плоско розпростерта, іноді з горбом у центрі, буро-жовта, жовто сіро-коричнювата або рудувато-коричнювата, темнолуската особливо в центрі, по краю з пластівчастими залишками загального покривала. Шкірка легко знімається. Пластинки трохи спускаються на ніжку, білуваті, далі світло-бежеві, роже вувато-кремові, червонувато-коричнюваті. Спори 7—9(10) × × 5—7 *мкм*, безбарвні, еліпсоподібні, гладенькі.

Ніжка 5—10(18) × 0,4—2,5 *см*, щільна, з віком жорстка, вгор білувата, нижче — кольору шапки або темніша, пластівчасто луската, з часом майже гола, з білуватим нестійким кільцем М'якуш білий, приємний на смак і запах.

Зустрічається по всій Україні. Росте у листяних і хвойни лісах, садах, на пеньках, стовбурах, корінні дерев та чагарникі великими, тісними групами; паразит; у вересні — листопаді Добрий їстівний гриб (їстівна лише шапка). Використовують свіжим, про запас сушать, маринують.

Розміри і забарвлення гриба дуже мінливі, тому, збираючи його, треба звертати увагу на колір пластинок, щоб помилков не взяти отруйний сірчасто-жовтий несправжній опеньок.

ГРИБ ЗИМОВИЙ

45 *Flammulina velutipes* (Curt. ex Fr.) Karst.
[*Collybia velutipes* (Kurt. ex Fr.) Kumm.]

Місцева назва — лубинка зимова. Російська назва — зимни гриб. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 2—9(12) *см* у діаметрі, тонком'ясиста, опукло- аб плоскорозпростерта, оранжево-руда, іржаво-жовта, жовтувато-рудувато- або оранжувато-коричнювата, у центрі темніша, з тон ким, світлішим краєм, гола, клейкувата, при підсиханні блис куча. Пластинки рідкі, білуваті, кремові або жовтуваті, пр підсиханні рожевувато-жовтуваті. Спорова маса кремово-біла Спори (7)8—9(10) × 3(4—6) *мкм*, гладенькі. Ніжка 3—10 × 0,5— 1,5 *см*, здебільшого з довгим коренеподібним виростом, щіль на, з віком порожня, міцна, коркувата, рудувато-темно-корич нева, донизу темніша, чорно-коричнева, вся волосисто-пов стиста. М'якуш білий або жовтуватий, у ніжці внизу темніший з слабким неприємним запахом, варений пахне приємно.

Зустрічається по всій Україні на пеньках та стовбура листяних, зрідка хвойних дерев; групами; у вересні — груда Добрий їстівний гриб у молодому стані (їстівна лише шапка) Використовують свіжим та сушеним.

44
45

КЛІТОЦИБЕ ВЕЛИЧЕЗНИЙ

ГРУЗЛИК ВЕЛИЧЕЗНИЙ

46 *Clitocybe gigantea* (Sow. ex Fr.) Quél.

Російська назва — говорушка гигантская. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 7—10(30) *см* у діаметрі, товстощільном'ясиста, опукло-розпростерта, у центрі увігнута, згодом лійкоподібна, біла, з віком у центрі кремова або жовтувата, іноді світло-вохряно- або коричнювато-сірувата («кава з молоком»), гола, зрідка в центрі тонкозернисто-луската. Пластинки спускаються на ніжку, легко відділяються від м'якуша шапки, мають колір шапки. Спорова маса біла. Спори (5)6—7(8) × 3—4(6) *мкм*, гладенькі. Ніжка 3—8 × 1,2—4(5) *см*, щільна, кольору шапки, гола. М'якуш щільний, білий, пахне борошном, приємний на смак (з часом трохи гіркуватий).

Поширений у Криму та в Карпатах. Росте у хвойних та мішаних, переважно гірських лісах, на галявинах і пасовищах, великими групами, утворюючи так звані «відьмині кільця»; у серпні — жовтні. Їстівний гриб. Використовують свіжим.

КЛІТОЦИБЕ БОКАЛОПОДІБНИЙ

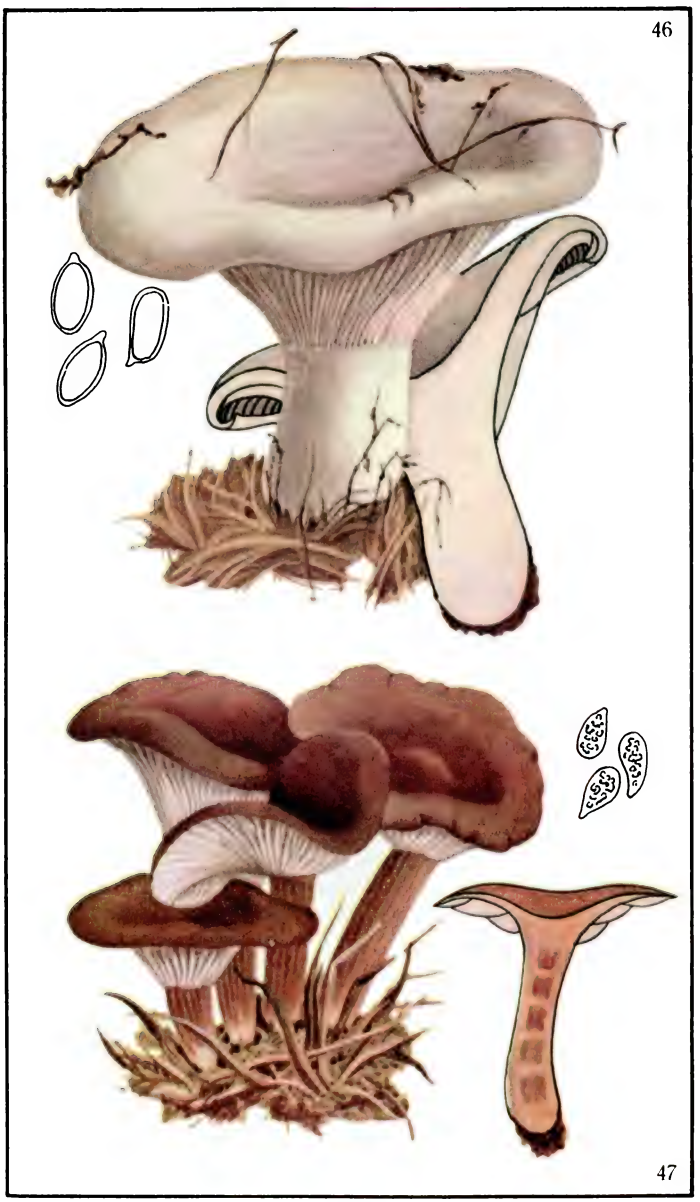
ГРУЗЛИК БОКАЛОПОДІБНИЙ

47 *Clitocybe cyathyformis* (Bull. ex Fr.) Kumm.

Російська назва — говорушка бокаловидная. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 4—8 *см* у діаметрі, опукло- або плоскорозпростерта, у центрі з ямкою, потім увігнуто-лійкоподібна, спочатку з закрученим, потім опущеним, часом коротко-рубчастим краєм, темно- або буро-коричнева, при підсиханні світлішає, гола. Пластинки сіруваті, згодом злегка рожевувато-сіруваті, низько спускаються по ніжці, біля краю шапки зростаються. Спори 7—12 × 4—7,5 *мкм*. Ніжка 5—11 × 0,5—1,2 *см*, буро-сіра, сіро-коричнева, волокниста, біля основи розширена, білоповстиста, з порожниною, з перемичками. М'якуш брудно-білий, буруватий, злегка пахне гірким мигдалем.

Поширений у Лісостепу, на Поліссі та в Закарпатті. Росте у лісах, на галявинах, серед мохів, на трав'янистих місцях, зрідка на гнилій деревині; у вересні — листопаді. Їстівний гриб. Використовують свіжим.


46
47

СИРОЇЖКА БІЛА

48 *Russula delica* Fr.

Російська назва — подгруздок белый. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—10(15) *см* у діаметрі, біла, брудно-біла, дуже щільном'ясиста, зовні подібна до хрящів (Lactarius), увігнуторозпростерта, з підгорнутим, потім плоским, гладеньким краєм, біла, брудно-біла, з віком з брудноватими плямами, суха. Шкірка не знімається. Пластинки численні, вузькі, зеленкувато-білуваті, згодом кремові. Спорова маса біла. Спори 8—11 × 8—10 *мкм*, шипуваті. Ніжка коротка, 2—4 × 1,5—2,5 *см*, донизу звужена, біла, дуже щільна. М'якуш солодкий, білий, з приємним запахом (пластинки гіркі). Рідкісний гриб. Зустрічається на Поліссі та в Лісостепу у листяних і хвойних лісах; у серпні — жовтні. Добрий їстівний гриб, використовують свіжим, прозапас солять.

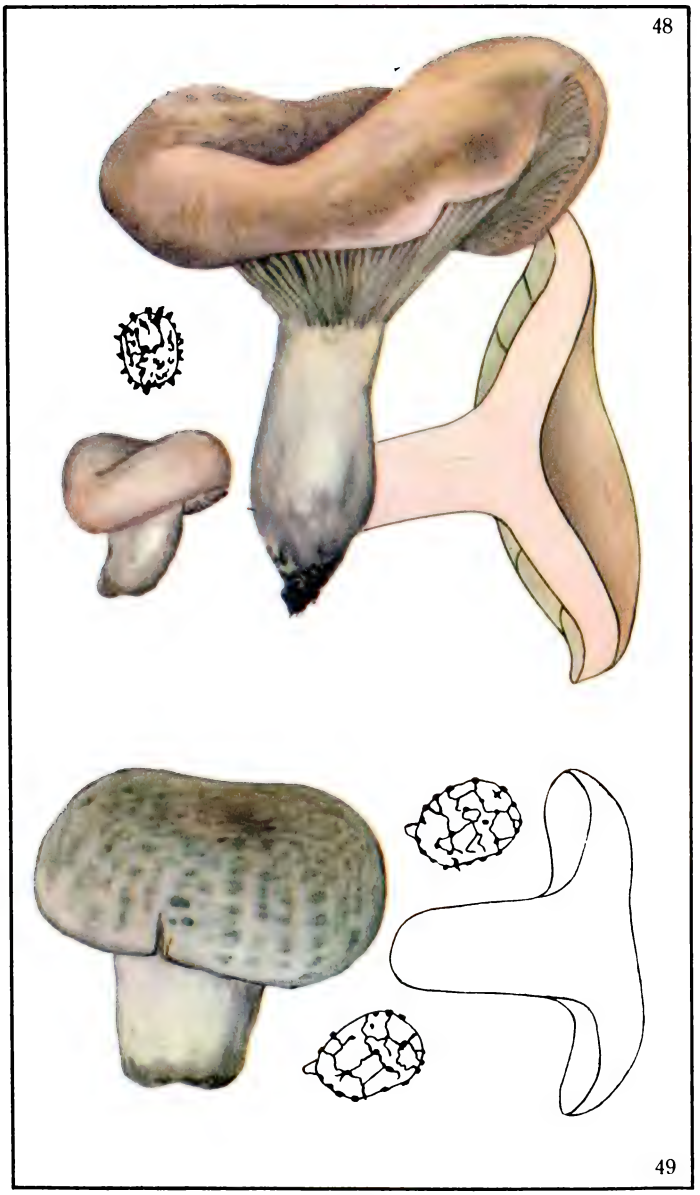
СИРОЇЖКА ЛУСКАТА
ТОВСТУХА

49 *Russula virescens*
(Schaeff. ex Zantedschi) Fr.

Місцева назва — щеблячка. Російська назва — сыроежка чешуйчатая. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—10(12—15) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, напівкуляста, згодом опуклорозпростерта, у центрі часто увігнута, сіро-зелена, луската, суха з тонким рубчастим краєм. Шкірка не знімається. Пластинки спочатку білі, потім кремові. Спорова маса біла, пізніше кремова. Спори 7—9 × 7—8 *мкм*. Ніжка 4—7 × × 1,5—4 *см*, щільна, біла. М'якуш солодкий, білий, щільний, без особливого запаху.

Поширена на Поліссі та в Лісостепу. Росте у листяних (дубових і березових) та мішаних лісах; у серпні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас засолюють.



48

49

СИРОЇЖКА АРОМАТНА

50 *Russula xerampelina* (Schaeff. ex Secr.) Fr.

Місцева назва — смердюк. Російська назва — сыроежка ароматная. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 4—8(10) *см* у діаметрі, опукла, опукло- або плоскорозпростерта, червона, пурпурова, фіолетово-пурпурова, жовтувато-коричнева, бурувато- або зеленувато-оливкувата, гола, з тонким, гладеньким краєм. Пластинки білуваті, згодом сірувато-буро-жовті. Спорова маса вохряно-жовта. Спори жовтуваті, 9—13 × 8—11 *мкм*, шипуваті. Ніжка щільна, 3—7(9) × 1,2 *см*, біла або червонувата, з часом сіріє. М'якуш щільний, білий, згодом сіріє, при розрізуванні буріє, солодкий. Гриби, що полежали, набувають запаху оселедця. М'якуш молодих грибів пахне оселедцем лише при підсиханні.

Зустрічається по всій Україні у листяних і хвойних лісах; у липні — листопаді. Добрий їстівний гриб. Використовують його свіжим.

СИРОЇЖКА БОЛОТЯНА

51 *Russula paludosa* Britz.

Російська назва — сыроежка болотная. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 4—12(15) *см* у діаметрі, напівсферична, згодом опуклорозпростерта, щільном'ясиста, з опущеним товстим, гладеньким, з часом іноді короткорубчастим краєм, рівно забарвлена, коричнево-червона або кольору вина з рудуватим відтінком, пізніше іноді рудіє або жовтіє. Шкірка знімається. Пластинки білуваті, потім жовтуваті, часом з червонуватим відтінком, на смак гоструваті. Спорова маса жовта. Спори 9—12 × × 8—10 *мкм*, шипасті. Ніжка 4—10(15)—1,5—3(4) *см*, біла, донизу часом рожевувата, щільна, пізніше нещільна. М'якуш щільний, білий, солодкий, без особливого запаху.

Росте на Поліссі в соснових лісах, на вологих місцях, часто серед чорниці; у серпні — жовтні. Їстівний гриб. Використовують свіжим та засолюють.

50

51

СИРОЇЖКА БЕЗДОГАННА

52 *Russula integra* (L.) Fr.

Російська назва — сыроежка замечательная. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 6—12(14) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, опукло-, плоско- або увігнуторозпростерта, з тупим, рівним або опущеним, часто хвилястим, гладеньким, з часом короткорубчастим краєм, лілувато-пурпурова, коричнювато- або чорнувато-пурпурова, з оливковим чи рудуватим відтінком, у центрі часом світліша, іноді темніша, гола, клейка. Шкірка знімається. Пластинки широкі, товсті, білі, кремові, з часом вохряно-жовті. Спорова маса вохряно-жовта. Спори 9—12 × 8—10 *мкм*, бородавчасто-шипасті. Ніжка 4—6(10) × 1,2—2,3 *см*, біла, щільна, пізніше нещільна. М'якуш щільний, солодкий, білий, без особливого запаху.

Поширена на Поліссі та в Лісостепу. Росте у хвойних (соснових) та листяних лісах; у липні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим та засолюють.

СИРОЇЖКА КОРИЧНЕВО-ЛІЛОВА

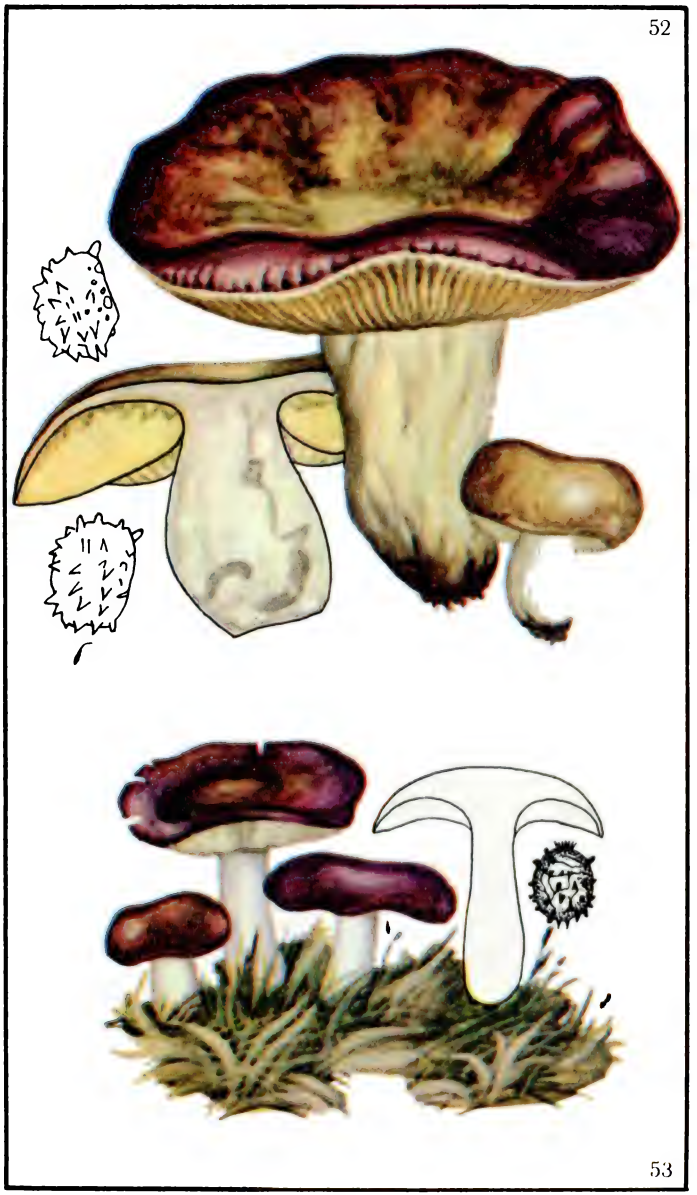
53 *Russula brunneo-violacea* Crawsh.

Російська назва — сыроежка коричнево-лиловая. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 3—8 *см* у діаметрі, опукло-, згодом плоскорозпростерта, з гладеньким, тупим краєм, пурпурово- або темно-фіолетова, в центрі світліша — жовтувато-коричнева чи темніша — до чорної, матова, клейка. Шкірка знімається до половини. Пластинки білі, згодом кремові. Спорова маса жовтувата, спори 8—10 × 7—9 *мкм*.

Ніжка 3—6(7) × 1—2 *см*, біла, щільна, від дотику коричневіє, з часом біля основи жовтіє. М'якуш білий, під шкіркою жовтий, солодкий (іноді гострувати), із слабким запахом.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте в листяних або мішаних лісах (під дубом, березою); у серпні — жовтні. Їстівний гриб. Використовують свіжим.


52
53

СИРОЇЖКА РІЗНОПЛАСТИНЧАСТА

54 *Russula heterophylla* (Fr.) Fr.

Російська назва — сыроежка разнопластинчатая. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—10(12) *см* у діаметрі, товстощільном'ясиста, напівкуляста, потім опуклорозпростерта, коричнево-оливкова, у центрі темніша, іноді жовтувато-зелена, клейкувата. Шкірка не знімається. Край тонкий, з часом короткорубчастий. Пластинки білі, потім жовтуваті, пізніше по краю трохи рудіють. Спорова маса біла. Спори 5—6(7) *мкм*. Ніжка 3—6 × 1,8—3,5 *см*, щільном'ясиста, біла або рудувата. М'якуш білий, солодкий, щільний, без особливого запаху.

Поширена у Прикарпатті та на Поліссі. Росте у листяних (переважно букових), зрідка хвойних лісах; у липні — вересні. Істівний гриб. Використовують свіжим та сушать.

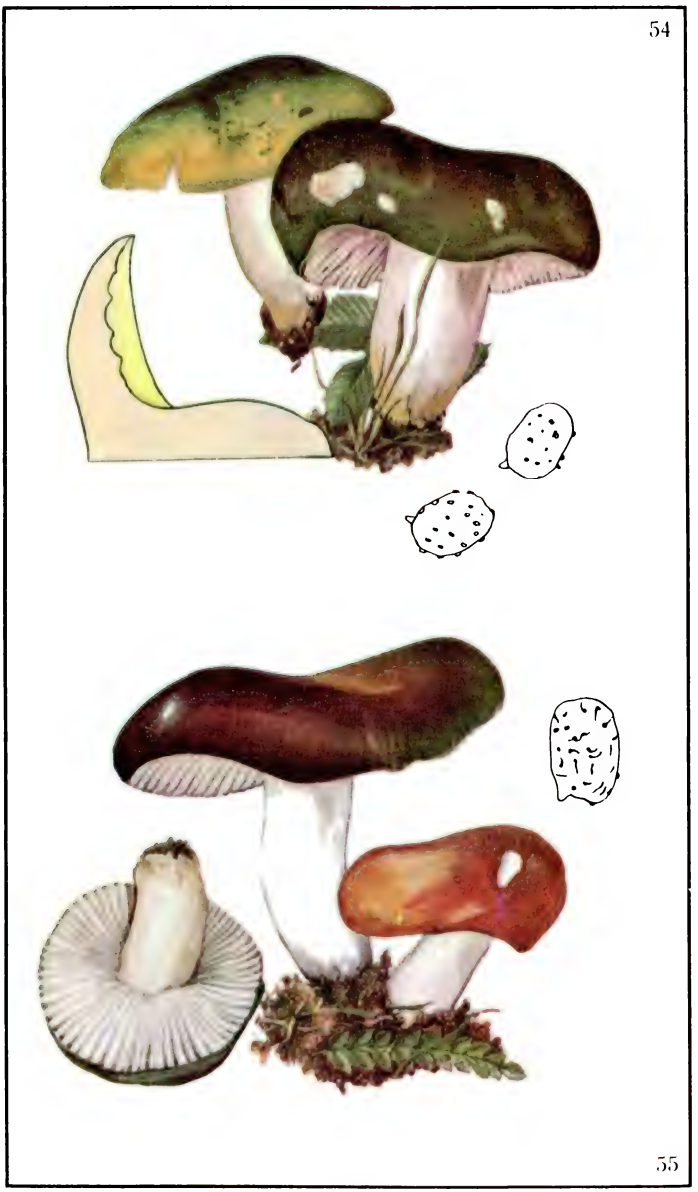
СИРОЇЖКА СИНЬО-ЗЕЛЕНА

55 *Russula cyanoxantha* (Schaeff. ex Secr.) Fr.

Місцева назва — сироїжка синя. Російська назва — сыроежка сине-зеленая. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 6—12(15) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, напівкуляста, згодом опуклорозпростерта, часом у центрі увігнута, темно-фіолетово-оливкова або зелена, синювато-фіолетово-оливкова, часом чисто-зелена (під буком), іноді в центрі жовтувата або жовтувато-червонувата, гладенька, радіально темно-волокниста, клейкувата. Шкірка по краю знімається. Край тонкий, гладенький, з часом короткотрубчастий. Пластинки білі, пізніше жовтуваті Спорова маса біла. Спори 7—10 × 7—8 *мкм*. Ніжка 5—10 × 1—3 *см*, біла, часом з лілуватим відтінком, щільна з камерами, згодом нещільна. М'якуш білий, солодкий, щільний, без особливого запаху.

Поширена у Лісостепу та на Поліссі. Росте у листяних (дубових і букових) лісах; у серпні — жовтні. Їстівний гриб. Використовують свіжим і засолюють.


54
55

СИРОЇЖКА ЇСТІВНА

56 *Russula vesca Fr.*

Місцеві назви — підпенька, голубинка. Російська назва — сыроежка съедобная. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—10 *см* у діаметрі, напівкуляста, опукло-подушкоподібна, згодом плоско- або увігнуторозпростерта, щільном'ясиста, сірувато-червонувата або сірувато-рожево-коричнювата, найчастіше з лілуватим відтінком, часом у центрі рудувато-оливкувата, з тонким, гладеньким краєм, гола, клейкувата, при висиханні матова. Шкірка знімається. Пластинки вузькі, білі. Спорова маса біла. Спори (5)6—8(9) × 5—6 *мкм*, дрібнобородавчасті. Ніжка 2—5 × 1,5—2,5 *см*, коротша за діаметр шапки, біла (зрідка рожевувата), щільна, тверда, донизу трохи звужена і часом рудувата. М'якуш білий, щільний, солодкий, при розрізуванні не змінюється або трохи рудіє, з приємним грибним запахом.

Поширена на Поліссі, в Лісостепу та Прикарпатті. Росте в листяних, зрідка хвойних лісах; у липні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують його свіжим, про запас сушать, засолюють.

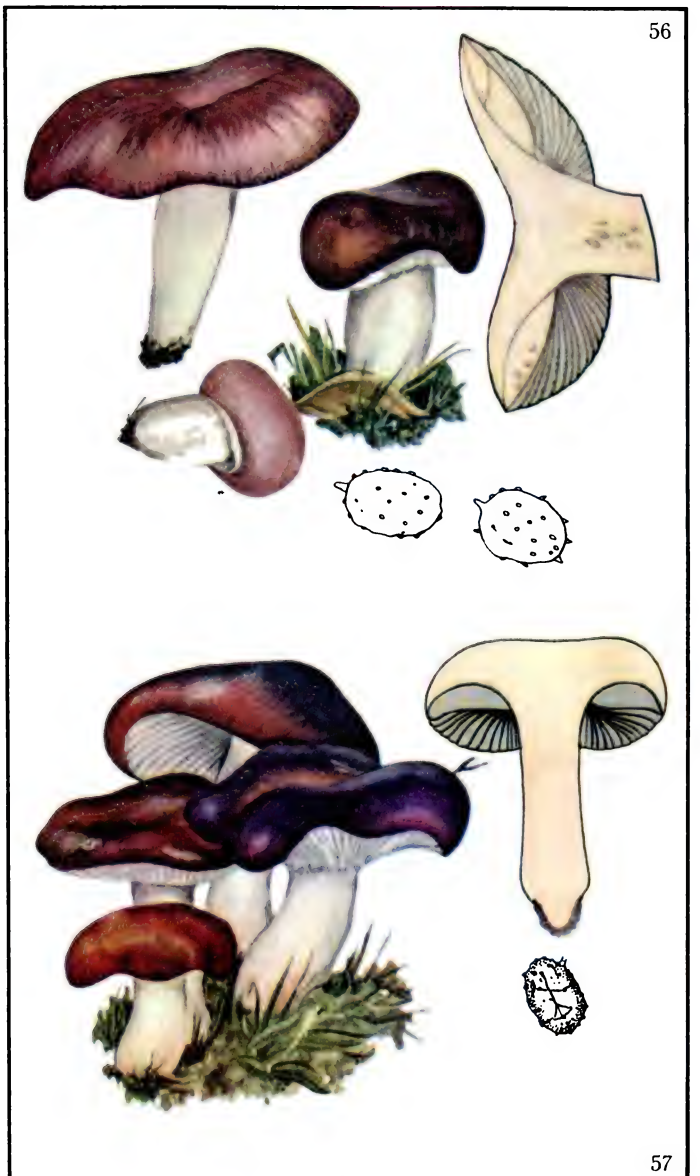
СИРОЇЖКА ЧОРНО-ПУРПУРОВА

57 *Russula atropurpurea* (Krombh.) Britz.

Російська назва — сыроежка черно-пурпуровая. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—10(15) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, опукла, згодом опукло- або горбкуваторозпростерта, часто в центрі увігнута, темно-червона, пурпурово-фіолетова, оливкувато-темно-фіолетова, у центрі більш-менш вохряна; оливкувата, зеленкувата або чорна, не вицвітає, гола, клейкувата, з рівним або хвилястим, тупим, гладеньким краєм. Шкірка знімається до половини шапки. Пластинки білі, пізніше жовтуваті. Спорова маса біла. Спори 8—10 × 7—9 *мкм*, шипасті. Ніжка 4—8 × × 1—3 *см*, щільна, біла, іноді з рожевим відтінком, пізніше біля основи сіріє та коричневіє. М'якуш білий, у молодому стані їдкуватий, з часом солодшає, сіріє, згодом коричневіє, при розрізуванні трохи сіріє, з гострим неприємним запахом.

Зустрічається по всій Україні у листяних (букових, дубових) та хвойних (соснових) лісах; у жовтні. Їстівний гриб, використовують свіжим.


56
57

СИРОЇЖКА ЗЕЛЕНА ВЕЛИКА

58 *Russula aeruginea* Lindb.

Російська назва — сыроежка зеленая. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка гола, 5—10 *см* у діаметрі, напівкуляста, потім опуклорозпростерта, з опущеним тонким, гладеньким, з часом короткорубчастим краєм, зелена, оливково-зелена, зеленувато-коричнева, у центрі темніша, зрідка зеленувато-білувата, гола, клейкувата. Шкірка знімається. Пластинки білуваті, потім жовтуваті, з віком розпливчасто-коричневі. Спорова маса кремова. Спори 7—9 × 6—8 *мкм*, більш або менш виразно шипасті. Ніжка 5—7 × 1,5—2 *см*, біла, з віком біля основи рудувата, щільна, потім з порожниною. М'якуш білий, солодкий, у молодих пластинках гострувати, без особливого запаху.

Зустрічається по всій Україні в листяних (переважно березових) та мішаних (під березою) лісах у серпні — вересні. Їстівний гриб. Використовують свіжим або засолюють.

СИРОЇЖКА СВІТЛО-ЖОВТА

59 *Russula claroflava* Grove.

Російська назва — сыроежка светло-желтая. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—8(10) *см* у діаметрі, тонком'ясиста, опукла, потім плоскорозпростерта, яскраво-жовта, лимонно-жовта, гладенька, шкірка легко знімається. Пластинки білі, потім кремові, жовті, при розриві сіріють. Спорова маса жовто-вохряна. Спори 8—10 × 7—8 *мкм*, шипасті. Ніжка 5—9 × 2—2 *см*, донизу злегка потовщена, білувата, з віком сіріє, щільна. М'якуш солодкий, білий, при розрізуванні сіріє, з приємним запахом.

Зустрічається по всій Україні в листяних лісах (переважно під березою та вільхою), на вогких місцях; у червні — вересні. Їстівний гриб. Використовують свіжим.

58

59

ХРЯЩ-МОЛОЧНИК ЧЕРВОНО-КОРИЧНЕВИЙ

60 *Lactarius volemus* (Fr.) Fr.

Російська назва — груздь красно-коричневый. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 3—10(15) *см* у діаметрі, товстощільном'ясиста, опукло- або плоскорозпростерта, у центрі увігнута, червоно-оранжево-коричнева, коричнево-червона, червоно-рудо-коричнева, до краю світліша, суха, тонкоповстиста, згодом гола. Пластинки жовтувато-білуваті, потім світло-вохряні, пізніше червонувато-вохряні, при натискуванні коричневіють. Спори 8—12 × 7—11 *мкм*, з рідкими бородавками. Ніжка 3—10(12) × 0,8—3,5 *см*, щільна кольору шапки або світліша, гола, від дотику темніє. М'якуш білуватий, жовтуватий, при розрізуванні на повітрі коричневіє, згодом буріє (всередині ніжки не змінюється), має запах оселедця, приємний (пізніше неприємний) на смак. Молочний сік білий, на повітрі не змінюється, при підсиханні трохи сіріє, буріє.

Поширений на Поліссі, в Лісостепу та Прикарпатті. Росте у листяних (дубових) хвойних та мішаних лісах; у липні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас засолюють.

ХРЯЩ-МОЛОЧНИК ПЕРЦЕВИЙ

61 *Lactarius piperatus* (Fr.) S. F. Gray

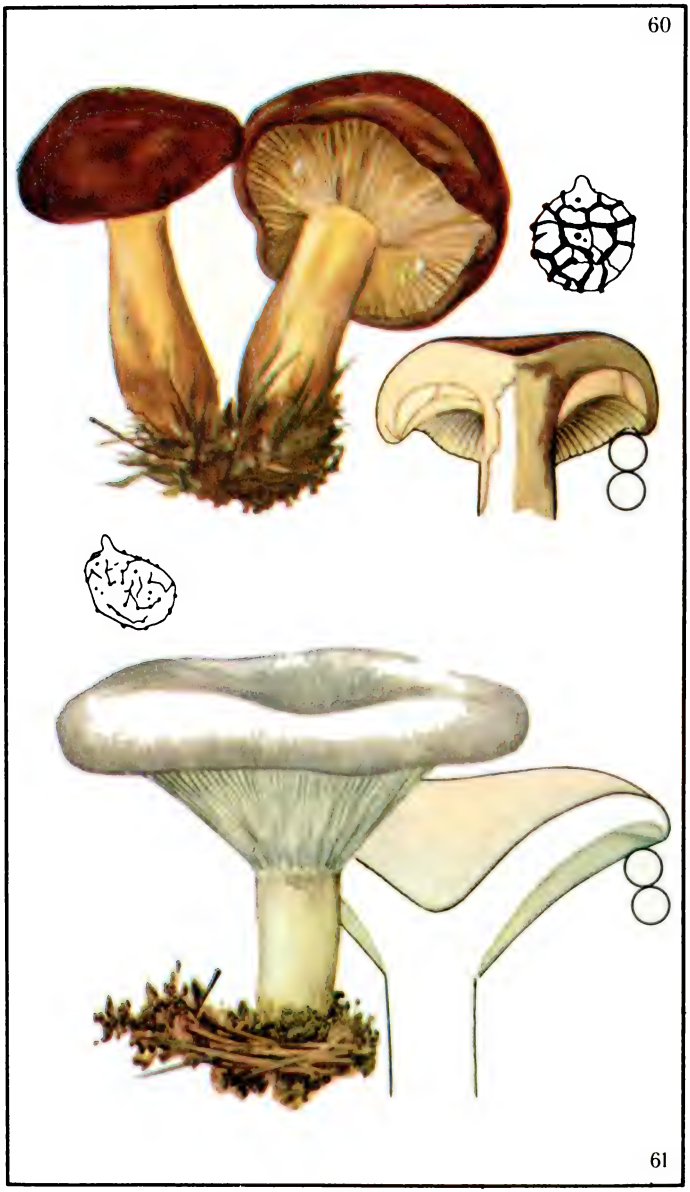
Місцева назва — біляк. Російська назва — груздь перечный. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—12(20) *см* у діаметрі, товстом'ясиста, опукла, потім увігнуторозпростерта, іноді лійкоподібна, біла, жовтувата, гола, суха, при натискуванні стає вохряно- або рудувато-коричневою. Пластинки молочно-білі, кремові, з зеленуватим (зрідка синюватим) відтінком. Спори 6,5—9,5 × 5,5—7,5 *мкм*. Ніжка 2—8(12) × 1,5—3,5 *см*, дуже щільна, біла, гола. М'якуш дуже щільний, білий, при підсиханні нерівномірно жовтіє, особливо в ніжці біля основи, при розрізуванні набуває зеленуватого відтінку, пекучо-їдкий, без особливого запаху. Молочний сік білий, на повітрі не змінюється або дуже повільно трохи жовтіє чи зеленіє, пекучо-їдкий.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте у листяних (переважно дубових і березових), хвойних та мішаних лісах; у червні — листопаді.

Їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас засолюють після відварювання (відвар вилити). Використовують при блефароспазмі та сечокам'яній хворобі як сечогінний засіб.

Замість хряща-молочника перцевого часом збирають умовно їстівний хрящ-молочник повстистий.


60
61

ХРЯЩ-МОЛОЧНИК СПРАВЖНІЙ

62 *Lactarius resimus* (Fr.) Fr.

Російська назва — груздь настоящий. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—12(20) *см* у діаметрі, товстощільном'ясиста, увігнуторозпростерта або лійкоподібна, молочно-біла, брудно-біла, з часом брудно-жовтувата, іноді з невиразними світлішими концентричними зонами, при зволоженні клейка, при підсиханні блищить, при натискуванні рудіє. Пластинки кольору шапки. Спори 7—9 × 5,5—7 *мкм*, із сітчастою орнаментацією. Ніжка 2—7 × 1—5 *см*, з порожниною, кольору шапки, біля основи іноді рудувата, гола, суха. М'якуш крихкий, білий, з дуже приємним запахом, гострий на смак. Молочний сік білий, на повітрі стає сірчано-жовтим, їдким.

Поширений у Західному Поліссі. Росте у березових та мішаних (під березою) лісах, групами; у липні — вересні. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують його свіжим, про запас засолюють.

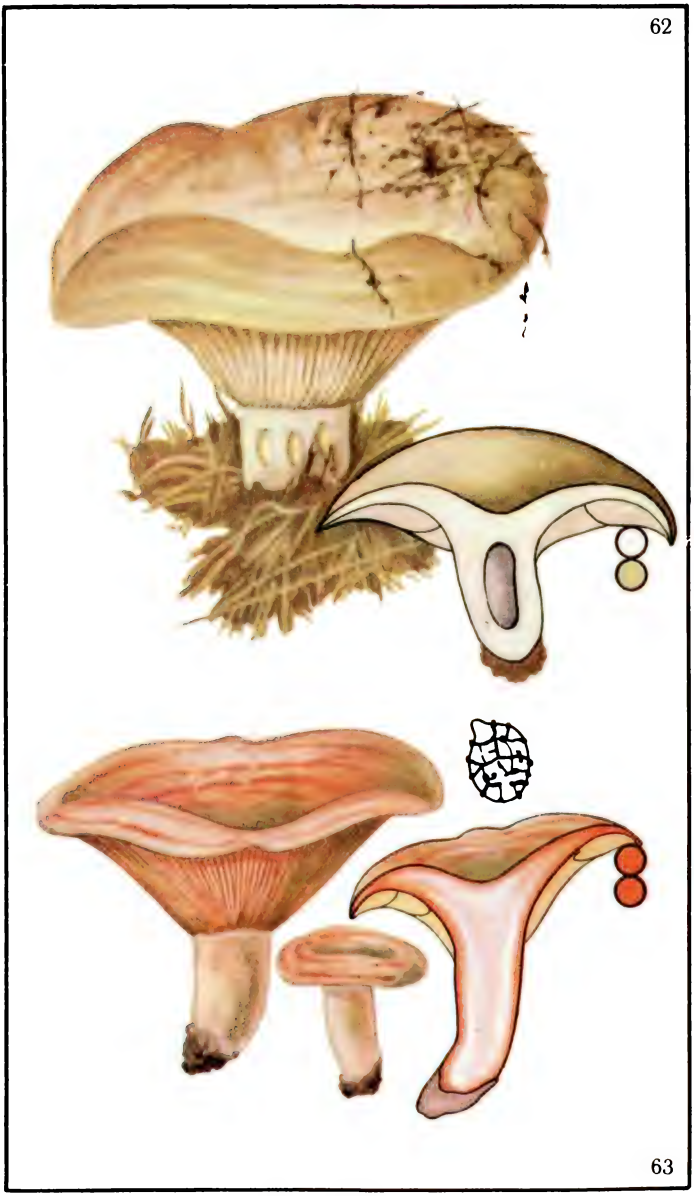
РИЖИК СМАЧНИЙ

63 *Lactarius deliciosus* (L. ex Fr.) S. F. Gray

Місцева назва — ридз, рижок. Російська назва — рыжик. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 3—10(12) *см* у діаметрі, м'ясиста, увігнута, іноді майже лійкоподібна, сірувато-оранжево-руда, з темнішими, більш або менш виразними концентричними смугами, гола, клейкувата. Пластинки оранжево-жовті або вохряні, від дотику зеленіють. Спори 7—9 × 6—7 *мкм*, бородавчасті. Ніжка кольору шапки або світліша, 3—7 × 1—2,5 *см*, щільна, згодом з порожниною. М'якуш у шапці жовтий, у ніжці білий (всередині), у периферичній частині шапки та особливо ніжки оранжево-червоний, при розрізуванні на повітрі поволі зеленіє. Молочний сік оранжево-червоний, з приємним (гостроватим) смаком і запахом, на повітрі не змінюється (лише через кілька годин стає сіро-зеленим).

Поширений на Поліссі та в Прикарпатті. Росте у хвойних лісах; у серпні — жовтні. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас засолюють. Рижику властивий цінний антибіотик.


62
63

РЯДОВКА ЧЕРВОНУВАТА

64 *Tricholoma orirubens* Quél.

Місцева назва — голубінка червонувата. Російська назва — рядовка красноватая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 5—8(10) *см* у діаметрі, товстом'ясиста, часто асиметрична, опукло- або плоскорозпростерта, з опущеним краєм, сіра, у центрі темніша, чорно-повстистолуската. Пластинки білі, з віком до краю рожевуваті або червонуваті, рідкі, широкі. Спори 4—6,5 × 3—4,2, 4—5 × 4 *мкм*. Ніжка 5—8 × 1,2—3,5 *см*, донизу звичайно потовщена, біла, часто темно-дрібнолуската, біля основи зеленувата або синювата. М'якуш білуватий, щільний, з приємним запахом борошна, при розрізуванні на повітрі рожевіє або червоніє.

Поширена на Поліссі, у Прикарпатті, в Лісостепу. Росте у листяних, рідше хвойних лісах; у серпні — вересні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

РЯДОВКА ЗЕЛЕНА

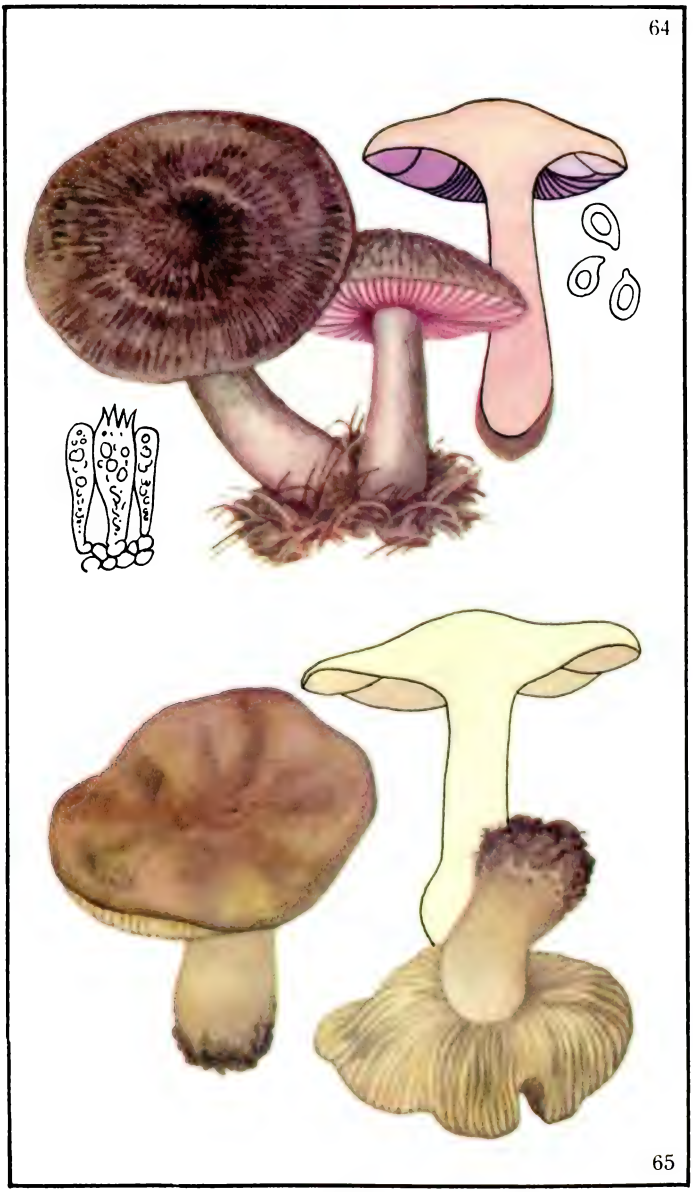
ЗЕЛЕНУШКА

65 *Tricholoma flavo-virens* (Pers. ex Fr.) Lunlell
[*T. equestre* (L. ex Fr.) Kumm.]

Місцева назва — голубінка зеленувата. Російська назва — зеленушка. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 4—10 *см* у діаметрі, товстощільном'ясиста, плоско- або трохи увігнуторозпростерта, коричнювато- чи оливкувато-зеленувата, сірувато-зеленувата, до краю світліша, у центрі притиснуто-дрібнолуската, зрідка гола. Пластинки густі, сірчано або лимонно-жовті. Спорова маса біла. Спори 6—8 × × 3,5—5 *мкм*, гладенькі. Ніжка 4—7 × 1—2 *см*, щільна, сірчано-жовта, вгорі світліша, гола. М'якуш білий, згодом трохи жовтуватий, компактний, з приємним смаком і запахом свіжого борошна.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте у хвойних лісах, на піщаних грунтах. Плодові тіла напівзаглиблені в піщаний грунт; у вересні — листопаді. Заготовляють на Поліссі. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас засолюють, маринують.


64
65

РЯДОВКА ТЕМНО-СІРА

66 *Tricholoma portentosum* (Fr.) Quél.

Російська назва — рядовка темно-серая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 3—10(12) *см* у діаметрі, тупо-конусоподібна, згодом опуклорозпростерта, з горбочком у центрі, з підгорнутим, пізніше опущеним краєм, сіра, різних відтінків, радіально темноволокниста, при зволоженні клейкувата, при підсиханні блискуча. Пластинки білі, з віком зеленувато-жовтуваті. Спорова маса біла. Спори 5—6 × 4—5 *мкм*, гладенькі. Ніжка 4—10 × × 1—2 *см*, щільна, білувата, з часом кольору пластинок. М'якуш білуватий, у шапці під шкіркою темніший, у периферичній частині ніжки зеленувато-жовтуватий, із запахом борошна, приємний на смак.

Росте на Поліссі у соснових лісах, групами; у вересні — листопаді. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

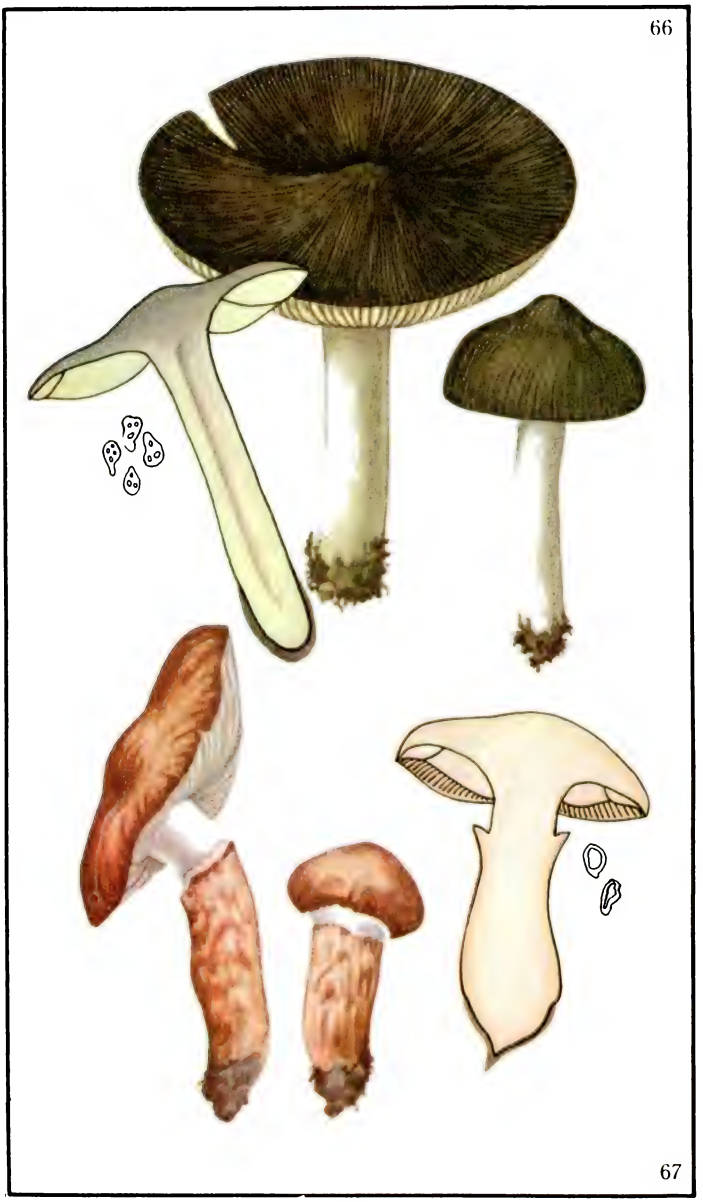
РЯДОВКА ЧЕРВОНА

67 *Tricholoma robustum*
(Alb. et Schw. ex Fr.) Rick.

Російська назва — рядовка красная. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 5—10(15) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, напівсферична, опукло- або плоскорозпростерта, іноді з горбом, рожева, рудувато- або коричнювато-червонувата, оранжево-каштанова, нерівно забарвлена, луската. Пластинки приросли, білі, згодом брудно-рожевуваті, червоно-плямисті. Спори (4)5—6 × 2—3,5 *мкм*, гладенькі. Ніжка 6—8 × 1,5—2,5 *см*, з вузьким кільцем, щільна, вгорі біла, нижче кільця кольору шапки. М'якуш білий, щільний, із сильним запахом свіжого борошна, при розрізуванні злегка рожевіє, згодом рудіє, приємний на смак.

Росте на Поліссі та в Лісостепу у хвойних лісах, під соснами, на піщаних грунтах; у серпні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.


66
67

ЛІОФІЛ ТРАВНЕВИЙ

РЯДОВКА ТРАВНЕВА

68 *Lyophyllum gambosum* (Fr.) Sing.
[*Tricholoma gambosum* (Fr.) Kumm.]

Місцева назва — майки. Російська назва — лиофиллум майский. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 5—12(15) *см* у діаметрі, напівсферична, пізніше більш або менш плоскорозпростерта, з хвилястим, іноді лопатеподібним краєм, біла, кремова, рудувата, згодом зрідка сірожовтувато-коричнювата, інколи в центрі лілувато-кремова. Пластинки білі або кремуваті, дуже густі, вузькі. Спори 5—7 × × 3,5—4 *мкм*. Ніжка 6—15 × 1—2(3) *см*, біла, брудно-біла, іноді кремова, волокниста, щільна. М'якуш білий, щільний, з запахом борошна.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте у степах, на луках, на пасовищах, в лісах на відкритих місцях; у травні — вересні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

РЯДОВКА ТОПОЛЕВА

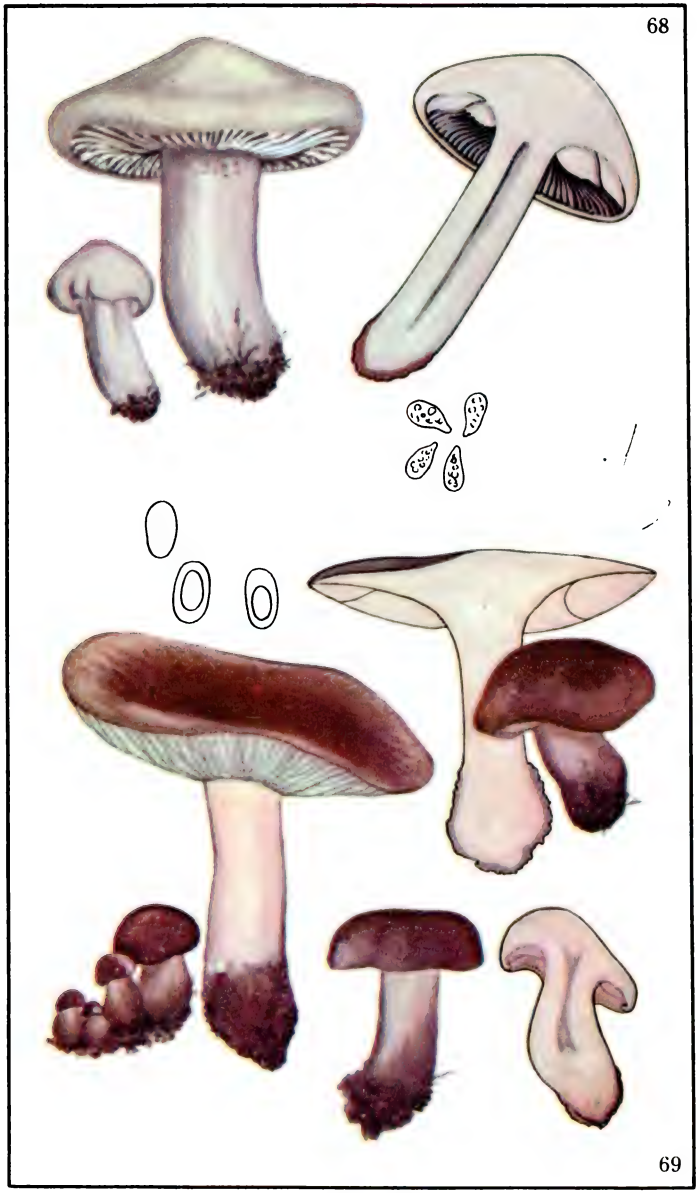
69 *Tricholoma populinum* J. Lange

Місцева назва — голубінка тополева. Російська назва — рядовка тополевая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 4—12 (15) *см* у діаметрі, товста, щільном'ясиста, іноді асиметрична, напівсферична, згодом опукло- або плоскорозпростерта, інколи увігнута з тупим горбом, у центрі з хвилястим, зрідка з лопатевим краєм, коричнювата, сіро-буро-коричнювата або коричнева, до краю світліша, зовні, волокнисто-лускато-пластівчаста. Пластинки білі, згодом рудіють або червоніють, широкі, густі. Спорова маса біла. Спори 4—6 × × 3—4 *мкм*, гладенькі. Ніжка 3—10(12) × 2—4 *см*, щільна, білувата, згодом здебільшого рудіє.

Зустрічається по всій Україні у насадженнях тополі; у серпні — листопаді. Їстівний гриб. Використовують свіжим, мариованим, засоленим.

Рядовка тополева зовні схожа на отруйну рядовку червонувато-коричнювату, що росте в соснових лісах під соснами.


68
69

РЯДОВКА НАЗЕМНА

70 *Tricholoma terreum* (Schaeff. ex Fr.) Kumm.

Місцева назва — голубінка сіра. Російська назва — рядовка напочвенная. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 3—7 *см* у діаметрі, з кортиною, опукла, потім плоскорозпростерта, іноді з тупим горбочком у центрі, з тонким, рівним краєм, попелясто-сіра, темно- або коричнювато-сіра, іноді з брудно-червонуватим відтінком, волокнисто-повстиста, лускато-волокниста, зрідка тріщинувата. Пластинки білі, білуваті, згодом сірі, широкі. Спори 6—7 × 3,5—4,7 *мкм*. Ніжка 4—6 × 0,8—1,5 *см*, біла, тонковолокниста, згодом гола. М'якуш білий, білуватий, під шкіркою темніший, з запахом борошна, іноді майже без запаху.

Поширена в Лісостепу, на Поліссі та в Прикарпатті. Росте у хвойних та мішаних лісах, іноді великими групами; у серпні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують його свіжим та засушують.

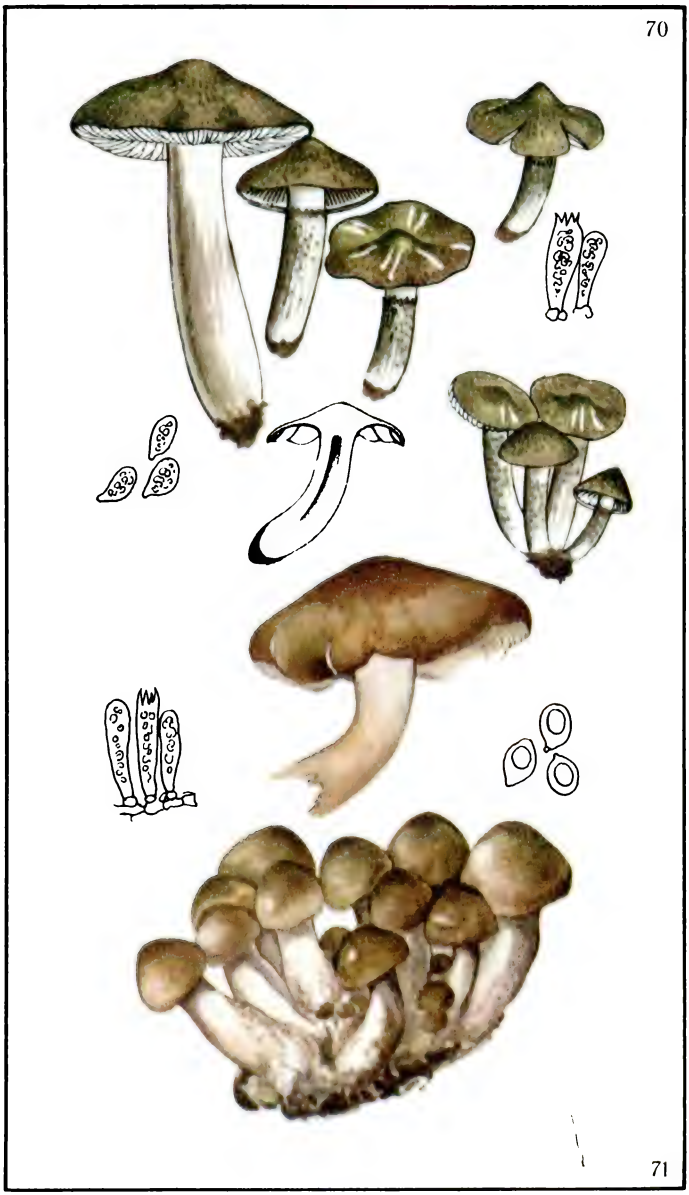
ЛІОФІЛ СКУПЧЕНИЙ
РЯДОВКА СКУПЧЕНА

71 *Lyophyllum decastes* (Fr. ex Fr.) Sing.
[*Tricholoma aggregatum* (Schaeff. ex. Seer.) Cost et Duf.]

Російська назва — лиофиллум групповой. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 3—10(15) *см* у діаметрі, напівсферична, згодом опукло-розпростерта, коричнево-сіра, вохряно- або червонувато-сіро-коричнювата, темно-сірувато-бура, гола. Пластинки білуваті, згодом коричневіють, іноді вицвітають до жовтуватих, тонкі, густі. Спорова маса біла. Спори 5—7 × 4—6,5 *мкм*, гладенькі. Ніжка 4—10(13) × 1—2(3) *см*, щільна, білувата, при достиганні коричневіє, волокниста. М'якуш білий, з приємним смаком і запахом.

Зустрічається по всій Україні. Росте в листяних лісах (здебільшого на галявинах), поза лісом на відкритих місцях, великими тісними групами; у вересні — листопаді. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.


70
71

ЛІОФІЛ ЗРОСЛИЙ
РЯДОВКА ЗРОСЛА

72 *Lyophyllum connatum* (Schum. ex Fr.) Sing.

Місцева назва — голубінка зросла. Російська назва — лиофиллум сросшийся. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 3–8(16) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, опукло-розпростерта, зрідка злегка увігнута в центрі, спочатку з закрученим, потім з опущеним, здебільшого з хвилястим краєм, біла, блискуча, згодом нерівнокоричнювато- або сірувато-біла. Пластинки білі, згодом сірувато-кремові, злегка переходять на ніжку, густі. Спори 5,5–6,5 × 3–3,2, 6–8 × 2–3,5 *мкм*, видовжено-овальні. Ніжка 4–10 × 0,6–2 *см*, довша від діаметра шапки або дорівнює йому, циліндрична, біла, щільна, гола, внизу повстиста. М'якуш білий, на смак приємний, з дуже приємним парфюмерним запахом.

Поширена на Поліссі і в Прикарпатті. Росте у листяних і хвойних лісах великими тісними групами, в яких ніжки зростаються біля основи; у липні — вересні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

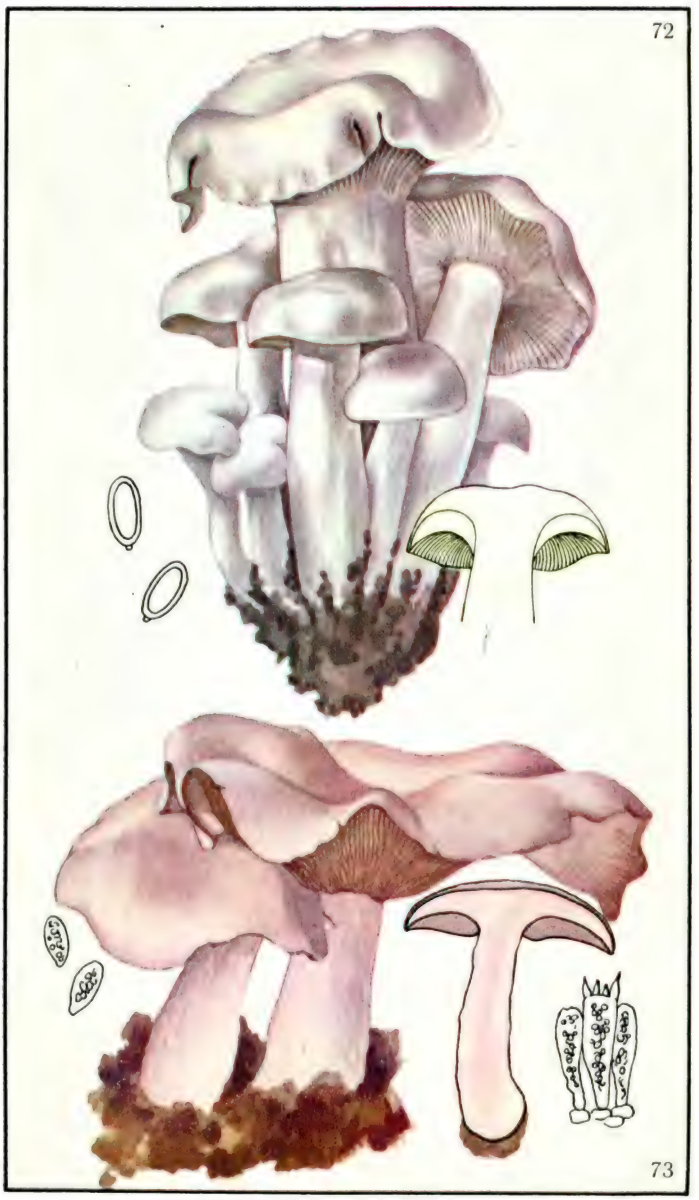
ЛЕПІСТА ФІАЛКОВА

73 *Lepista irrina* (Fr.) Bigelow
[*Tricholoma irrinum* (Fr.) Kumm.]

Російська назва — рядовка фиалковая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 5(8)–14 *см* у діаметрі, округло-дзвоникоподібна, згодом розпростерта, коричнювата до оранжево-жовтої або вохряної, іноді бурувато-рожево-червонувата, шовковиста, зрідка з темнішим хвилястим краєм, щільна. Пластинки — вузькі, спадаючі, білі, сірувато-рожевувато-коричнюваті. Спори 6–7(9) × 2,5–4 *мкм*, гладенькі. Ніжка 5–15 × 1–3 *см*, вгорі білувата, донизу світліша від шапки. М'якуш білуватий, з запахом кореня фіалки.

Поширена на Поліссі, у Лісостепу та в Прикарпатті. Росте у листяних лісах, садах, на вологих місцях, луках великими групами; у вересні — листопаді. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.


72
73

ЕНТОЛОМА САДОВА ЇСТІВНА

74 *Entoloma clypeatum* (L. ex Fr.) Kumm.

Російська назва — энтолома садовая съедобная. З родини ентоломових — Entolomataceae.

Шапка 4—10(12) *см* у діаметрі, дуже щільнотовстом'ясиста, асиметрична, неправильно конусоподібна, опукло- або увігнуторозпростерта, з великим горбочком, з нерівним, тріщинуватим, часто лопатевим краєм, брудно-біла, сіра, жовтувато- або коричнювато-сіра, луската, тріщинувата, клейкувата, згодом суха. Пластинки білі, брудно-білі, згодом сірувато-рожеві. Спорова маса брудно-рожева. Спори 8—10 × 7.5—10 *мкм*, кутасто-кулясті. Ніжка 5—10 × 1—3 *см*, з підземним виростом, дуже щільна, з ум'ятинами, біла. М'якуш щільний, білий, із запахом борошна, приємний на смак.

Поширена в Лісостепу та Степу. Росте в садах, полезахисних смугах, у насадженнях абрикос, зрідка під іншими кісточковими; навесні. Добрий їстівний гриб. Використовують його свіжим.

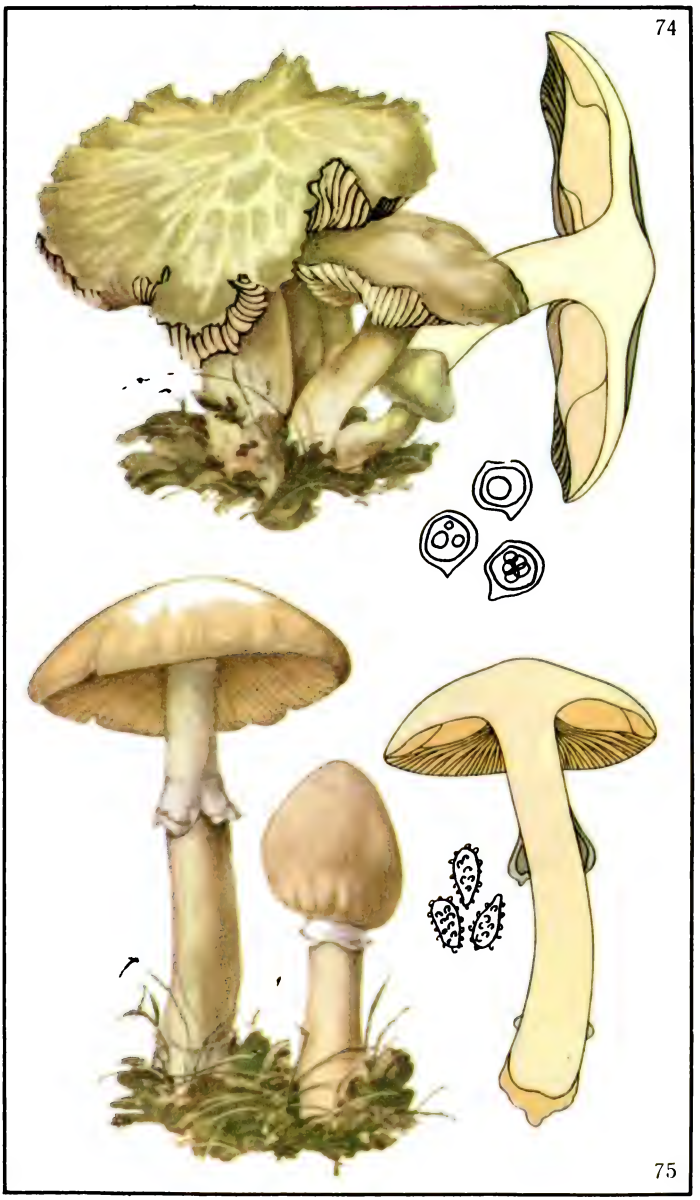
КОВПАК

75 *Rozites caperata* (Pers. ex Fr.) Karst.

Місцева назва — панчішка. Російська назва — колпак кольчатый. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

Шапка (3)5—10(12) *см* у діаметрі, напівкуляста, пізніше опукло- або плоскорозпростерта, здебільшого з горбом, з тупим краєм, солом'яно- чи глинисто-жовта, оранжево- або абрикосово-жовта, у центрі білувата від залишку загального покривала, суха, притиснуто-тонколуската, згодом майже гола, з пластівцями по краю. Пластинки широкі, тонкі, густі, бежеві, пізніше блідо-вохряні, при достиганні вохряно-коричневі. Спорова маса вохряно- або іржаво-коричнева. Спори (10)11—14(18) × 7—9 *мкм*, вохряно-коричнюваті, бородавчасті, із сосочкоподібною ростковою порою. Ніжка 5—9(12) × 1—2 *см*, щільна, біла, згодом жовтувата, гола, з подвійним, щільним жовтуватим кільцем, біля основи з приростою піхвою, утвореною загальним покривалом (у старих плодових тіл піхва зникає). М'якуш шапки та ніжки білий, під шкіркою шапки червонувато-жовтий, з приємним смаком і запахом.

Поширений на Поліссі та в Прикарпатті. Росте у хвойних лісах; у серпні — жовтні. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.


74
75

ПАВУТИННИК МІНЛИВИЙ

76 *Cortinarius multiformis* (Secr. ex Fr.) Fr.

Російська назва — паутинник изменчивый. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

Шапка 4—8 *см* у діаметрі, з білою кортиною, напівсферична, потім опукло- або плоскорозпростерта, вохряно-жовта, жовтувата, білувато- або сірувато-жовта. Пластинки спочатку кремово-білі, потім сірувато-рудуваті. Спори 8—9 × 5—6 *мкм*, іноді 11—5,5 *мкм*, дрібнобородавчасті. Ніжка 5—7 × 1,5—2,5 *см*, біла, згодом жовтувата, суха. М'якуш шапки білий, ніжки білий, з часом жовтуватий, біля основи коричнюватий, при розрізуванні на повітрі не змінюється, з приємним запахом, іноді без нього.

Поширений по всій Україні. Росте у хвойних і листяних лісах. Збирають у серпні — жовтні. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

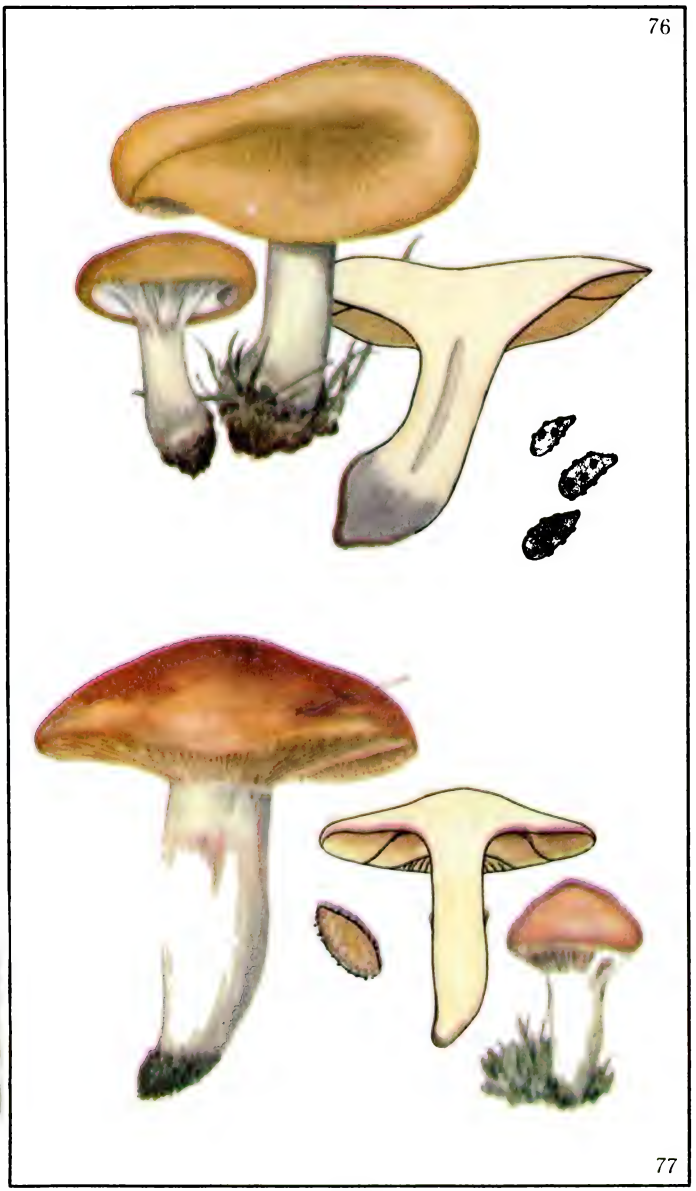
ПАВУТИННИК КАШТАНОВИЙ СЛИЗЬКИЙ

77 *Cortinarius mucosus* (Bull. ex Fr.) Kickx

Російська назва — паутинник каштановый слизистый. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

Шапка 3—8(10) *см* у діаметрі, з білою кортиною, напівсферична, згодом опуклорозпростерта, каштанова, жовто-коричнювата, до краю світліша, жовта, гола, слизька, при підсиханні блискуча. Пластинки приросліі, кремові, пізніше рудувато-коричнюваті, з світлішим краєм. Спорова маса іржаво-коричнева. Спори 12—15 × 6—7 *мкм*, дрібнобородавчасті. Ніжка 4—9 × 1—2,5 *см* , щільна, біла, внизу жовтувата, гола, слизька. М'якуш щільний, білий або жовтуватий, без особливого запаху, приємний на смак.

Зустрічається по всій Україні. Росте у хвойних лісах під соснами, на піщаному грунті; у серпні — жовтні. Їстівний гриб. Використовують свіжим.


76
77

ГНОЙОВИК БІЛИЙ

78 *Coprinus comatus* (Müll. ex Fr.) S. F. Gray.

Місцева назва — гноївка біла. Російська назва — навозник белый. З родини копринових — Coprinaceae.

Шапка 5—12 *см* заввишки, до 6 *см* завширшки, широко-, згодом видовжено-овальна, пізніше дзвоникоподібна, біла, спочатку гладенька, потім волохато-луската, пізніше по краю рожевіє, з часом чорніє. Пластинки білуваті, червонуваті, потім чорні, при достиганні розпливаються. Спорова маса чорна. Спори 10—12(14) × 6—7(8) *мкм*, яйцеподібні, гладенькі. Ніжка 6—15 × 1—3 *см*, циліндрична, біла, біля основи більш або менш потовщена, з вузьким, рухливим, швидкозникаючим кільцем. М'якуш білуватий, з приємним запахом, добрий на смак.

Зустрічається по всій Україні. Росте у лісонасадженнях, на відкритих угноєних місцях, групами; у липні — листопаді. Добрий їстівний гриб у молодому стані. Використовують свіжим: при вживанні разом з алкоголем викликає отруєння.

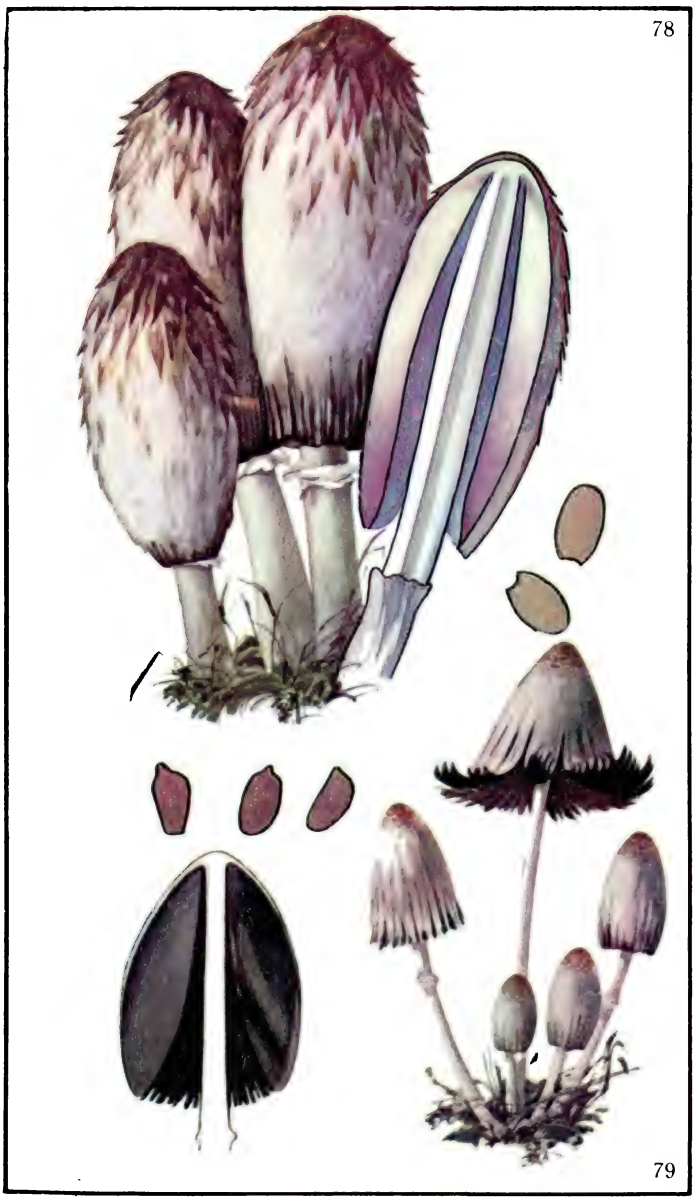
ГНОЙОВИК ЧОРНИЛЬНИЙ

79 *Coprinus atramentarius* (Bull. ex Fr.) Fr.

Російська назва — навозник чернильный. З родини копринових — Coprinaceae.

Шапка 3—5 *см* у діаметрі, 4—10 *см* завширшки, овальна, потім дзвоникоподібна, конусоподібнорозпростерта, сірувата, у центрі з коричневими або вохряно-коричневими притиснутими, дрібними лусками, до краю радіальнозморшкувато-рубчаста. Пластинки сірувато-білі, при достиганні гриба чорніють, розпливаються. Спорова маса буро-коричнева. Спори (7)9—10(11) × 5—6(7,5) *мкм*, широкоовальні, коричневі, гладенькі. Ніжка 6—15 × 0,8—1,5 *см*, з вузьким зникаючим кільцем. М'якуш білуватий, у молодих плодових тіл з приємним запахом.

Зустрічається по всій Україні. Росте на угноєному грунті, здебільшого у траві, часто край дороги; у травні — листопаді. Добрий їстівний гриб у молодому стані, але при вживанні разом з алкоголем викликає отруєння.


78
79

ДОЩОВИК ЇСТІВНИЙ

80 *Lycoperdon perlatum* Pers.
(L. *gemmatum* Batsch)

Місцева назва — курявка, порхавка. Російська назва — дождевик съедобный. З родини лікопердових — Lycoperdaceae.

Плодове тіло спочатку майже кулясте, потім обернено-грушоподібне, (2)4—6(8) *см* заввишки, біле, білувате, жовтувато- або сірувато-біле, зовні більш або менш шипасте, всередині спочатку біле, наче вата, при достиганні оливково-червоне, порохняве, достигле з отвором у центрі. Спори 3,5—4 *мкм*, темно-бурі.

Зустрічається по всій Україні. Росте у листяних і хвойних лісах, степах, на луках; з весни до осені. Дуже добрий їстівний гриб у молодому стані, поки м'якуш білий. Використовують гриб свіжим і тільки в день збирання, поки м'якуш чисто-білий.

ПОРХАВКА ГІГАНТСЬКА

81 *Calvatia gigantea* (Pers.) Loyd.
[*Lasiosphaera gigantea* (Pers.) F. Šmarda,
Langermania gigantea (Pers.) Rostk.]

Російська назва — дождевик гигантский. З родини лікопердових — Lycoperdaceae.

Плодове тіло кулясте, овально-кулясте, 15—35(40—50) *см* у діаметрі, гладеньке, спочатку біле, пізніше буріє, всередині молодого гриба біле, наче вата, при достиганні бежувате, далі пурпурово-буре, чорно-буре, порохняве; стигле розривається у верхній частині. Спори 4—5 *мкм* у діаметрі, бурокоричневі.

Зустрічається по всій Україні. Росте у лісах на галявинах, у садах, на луках, у степах рідко; восени. Дуже добрий їстівний гриб лише молодий, поки всередині білий. Використовують свіжим, заготовляють про запас — сушать, порізаний на тонкі частки, лише в день збору, поки м'якуш чисто-білий. У порхавці гігантській виявлено цінний антибіотик кальвацин.

80
81

УМОВНО ЇСТІВНІ ГРИБИ

Клас аскоміцети — Ascomycetes

82. Зморшок їстівний
83. Зморшок степовий

Клас базидіоміцети — Basidiomycetes

84. Дубовик
85. Свинуха тонка
86. Мухомор червоніючий
87. Рядовка фіолетова
88. Валуй
89. Вовнянка
90. Хрящ-молочник оливково-чорний
91. Хрящ-молочник груповий
92. Хрящ-молочник повстистий
93. Хрящ-молочник гірчак

ЗМОРШОК ЇСТІВНИЙ

82 *Morchella esculenta* Pers.

Місцева назва — ковпачок. Російська назва — сморчок съедобный. З родини гельвелових — Helvellaceae.

Шапка 3—6 *см* заввишки, яйцеподібна, пориста, жовто-коричнева, жовто-бура, з порожниною. Спори 16—20 × 10—12 *мкм*. Ніжка видовжена 2—4 × 1—2 *см*, білувата, клейкувата, зморшкувата, порожня. М'якуш білий, з приємним запахом.

Поширений по всій Україні, росте на узліссі, в садах; навесні (квітень). Умовно їстівний гриб. Використовують свіжим лише після 10—15-хвилинного відварювання (відвар вилити!). Про запас сушать, висушені гриби можна використовувати тільки через три місяці. У зморшках міститься отруйна гельвелова кислота, яка під час варіння переходить у відвар. При вживанні останнього настає гемоліз крові.

Замість зморшка їстівного часом помилково збирають смертельно отруйний гриб строчок звичайний.

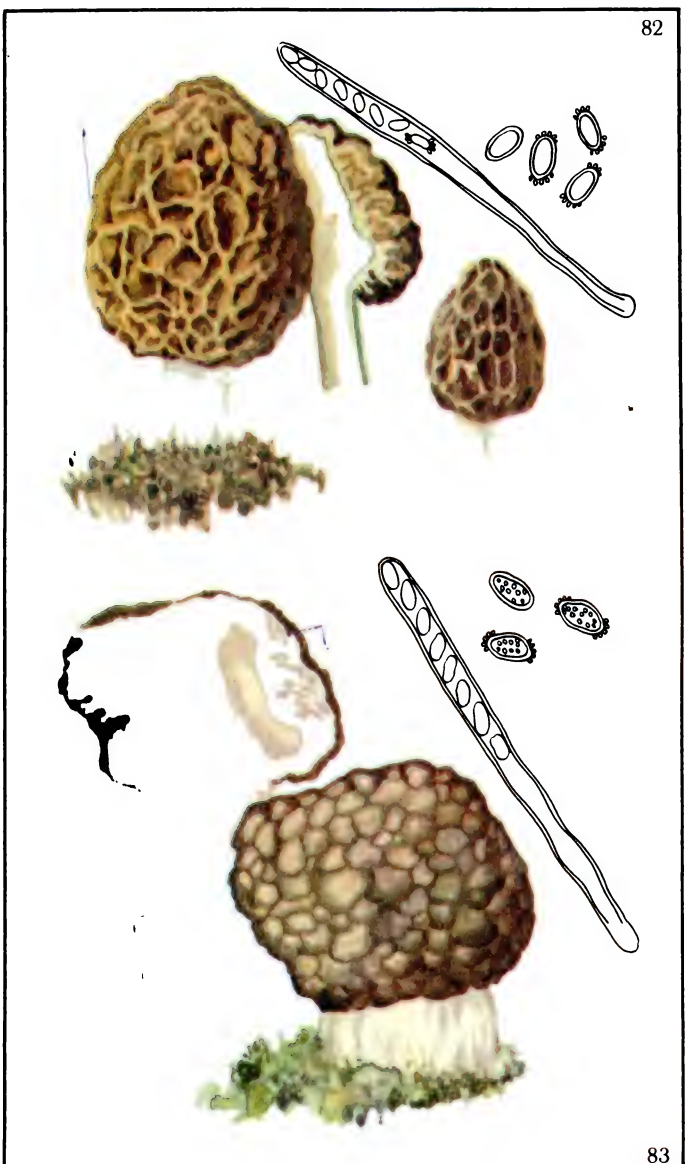
ЗМОРШОК СТЕПОВИЙ

83 *Morchella stepicola Zer.*

Російська назва — сморчок степной. З родини гельвелових — Helvellaceae.

Шапка 2—5,5 *см* у діаметрі (зрідка значно більша), куляста, приплюснуто-куляста, широкояйцеподібна, неправильноовальна, звивисто-складчасто-ніздрювата, жовтувато- або сіруватобурувата, сірувато-коричнювата, з однією або кількома (до чотирьох) ізольованими камерами. Аски 8-спорові, циліндричні, до 200 *мкм* завдовжки, 17—21 *мкм* у діаметрі. Парафізи безбарвні, з розширеними верхівками. Спори еліпсоподібні, світложовтувато-буруваті, 17—20,7(23) × 9,5—14(15—16) *мкм*. Ніжка 0,8—1,5 *см* завдовжки, 1,2—3,3 *см* завтовшки, сірувата, горбкувато-зморшкувата. М'якуш білий, з приємним запахом.

Росте у цілинних степах, у травні — на початку червня. Добрий умовно їстівний гриб. Вживають у їжу лише після відварювання (відвар вилити!).


82
83

ДУБОВИК
СИНЯК

84 *Boletus luridus* Fr. ex Schaeff.

Місцева назва — потіч гіркий. Російські назви — дубовик, синяк. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 5—12(20) *см* у діаметрі, жовтувато- або коричнюватооливково-бура, іноді до краю червонувата, тонкобархатиста. стигла майже гола, при дотику синіє. Шкірка знімається. Пори спочатку вохряно-червонуваті, потім оранжево-червоні, пурпурово-коричневі або пурпурово-оливкові, від дотику синіють. Спори 9(11)—16 × 5—7 *мкм*. Ніжка 7—12(15) × 2—5(7) *см*, щільна, вгорі жовта, внизу червонувата, вкрита червоною сіткою на жовтому фоні. М'якуш жовтий, у ніжці внизу червонуватий, при розрізуванні на повітрі синіє, згодом більш-менш зеленіє, з приємним смаком і запахом.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте в листяних і мішаних лісах у червні — вересні. Умовно їстівний гриб. Використовують після 10—15-хвилинного відварювання (відвар вилити!); про запас солять. Замість дубовика іноді помилково збирають отруйний чортів гриб.

СВИНУХА ТОНКА

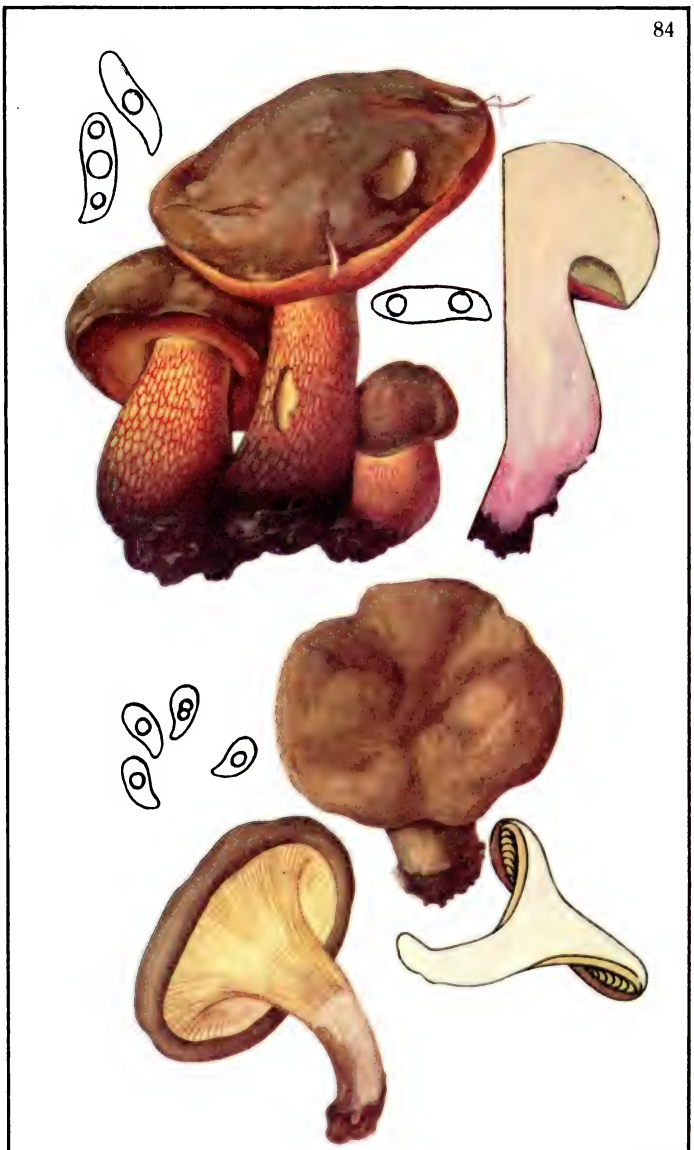
85 *Paxillus involutus* (Batsch ex Fr.) Fr.

Місцева назва — свиняк. Російська назва — свинушка тонкая. З родини паксилових — Paxillaceae.

Шапка 5—10(15—20) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, увігнуторозпростерта, гладенька, згодом часто жилкувата, клейка, рудувато-коричнева, оливково-руда, часто м'ясо-червоно-буро-коричнева, до краю світліша. Край спочатку закручений, потім опущений, бежевий, жовтуватий. Пластинки тонкі, густі, вузькі, легко відділяються від м'якуша шапки, лимонножовті, пізніше жовтувато- або іржаво-коричневі, з анастомозами біля ніжки, від дотику бурiють. Спорова маса коричнева. Спори вохряно-жовті, 8—10 × 4—6 *мкм*. Ніжка 2—3 × 1,5—3 *см*, іноді майже відсутня, щільна, кольору шапки або світліша. М'якуш шапки жовтий або червонувато-жовтий, у ніжці — вгорі жовтуватий, внизу коричневий, при розрізуванні на повітрі темніє, з запахом гнилої деревини.

Зустрічається по всій Україні. Росте в листяних, хвойних і мішаних лісах, у садах, лісосмугах, часто групами, у червні — жовтні.

Умовно їстівний гриб низької якості. Використовують свіжим і заготовляють про запас — засолюють лише після 10—15-хвилинного відварювання (відвар вилити!). Вживання в їжу свіжих грибів без попереднього відварювання призводить до отруєння, часто тяжкого. Природа отрути, властивої грибу, не з'ясована. Заготовляють на Поліссі.


84
85

МУХОМОР ЧЕРВОНІЮЧИЙ

86 *Amanita rubescens* (Pers. ex Fr.) S. F. Gray.

Російська назва — мухомор краснеющий. З родини мухоморових — Amanitaceae.

Шапка 3—10(15) *см* у діаметрі, напівсферична, згодом опукло- або плоскорозпростерта, сірувато-коричнювато-рожевувата, іноді з пурпуровим відтінком з великими білуватими або сіруватими бородавчастими, у центрі часто гостро конусоподібними, нестійкими лусками. Пластинки широкі, густі, білуваті, згодом брудно-рожевуваті. Спори 7—11 × 5—7 *мкм*, широкоовальні, гладенькі. Ніжка 3—10 × 1,5—3,5 *см*, щільна, внизу з великою окантованою бульбою, кольору шапки, борошнисто-луската, з широким, знизу білим, зверху рожевуватим пластівчастим кільцем, з приростою піхвою. М'якуш спочатку білуватий, згодом рожевуватий, у ніжці внизу червонуватий, солодкий, з віком гіруватий, без особливого запаху.

Росте у хвойних та листяних лісах по всій Україні; у липні — жовтні. Умовно їстівний гриб. Використовують свіжим після відварювання (відвар вилити!). Дуже подібний до отруйного мухомора пантерного, тому при збиранні треба бути уважним.

РЯДОВКА ФІОЛЕТОВА

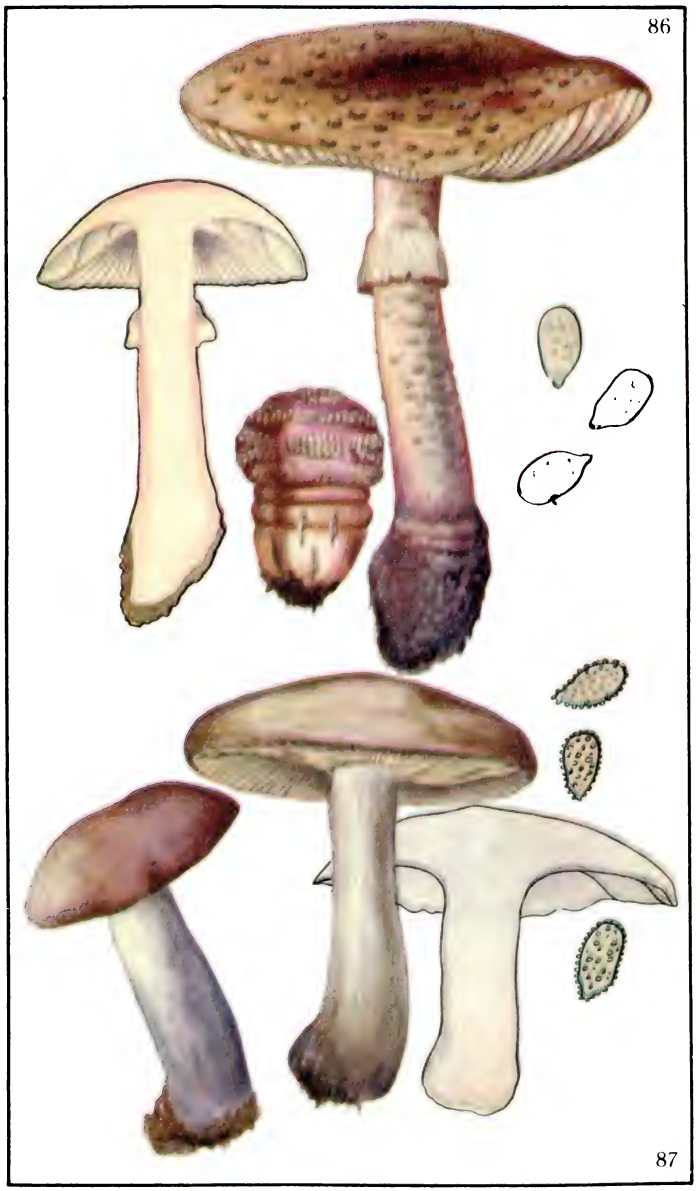
87 *Lepista nuda* (Bull. ex Fr.) Fr.
[*Tricholoma nudum* Fr. ex Bull.]

Місцева назва — голубінка фіолетова. Російська назва — рядовка фиолетовая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка, ніжка, пластинки лілові, пізніше сірувато-лілові, коричнювато-лілові. Шапка товста, щільном'ясиста, 6—15 *см* у діаметрі, напівсферична, пізніше опуклорозпростерта, гола, з підгорнутим, згодом опущеним, гладеньким краєм. Пластинки приростілі або трохи переходять на ніжку. Спорова маса рожевувата. Спори 6—9 × 4—5 *мкм*, дрібнобородавчасті. Ніжка 4—8(10) × 1,5—2,5(3) *см*, гола, біля основи повстиста, щільна. М'якуш лілуватий, сірувато-лілуватий, щільний, з приємним запахом свіжого борошна.

Зустрічається по всій Україні, росте у хвойних і мішаних лісах, групами; у серпні — жовтні.

Умовно їстівний гриб високої якості. Використовують свіжим після відварювання (відвар вилити!); заготовляють про запас — засолюють, сушать. Висушені гриби можна використовувати через три місяці.


86
87

ВАЛУЙ

88 *Russula foetens* (Pers. ex Fr.) Fr.

Місцева назва — сироїжка смердюча. Російська назва — валуй. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 6—10(12—16) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, напівкуляста, згодом опукла, пізніше розпростерта, іноді у центрі увігнута, бурувато-рудувато-вохряна, коричнево- або бурувато-жовта, гола, дуже клейка з вузлувато-рубчастим краєм. Шкірка не знімається. Пластинки жовті, пізніше бурувато-руді. Спорова маса жовта. Спори 8—10 × 7—9 *мкм*. Ніжка 4—8 × 2,5(3) *см*, дуже щільна, згодом з порожниною, білувата, донизу жовтувата, вохряна. М'якуш щільний, їдкий, жовтуватий, бурувато-жовтуватий, з неприємним запахом.

Зустрічається по всій Україні. Росте у листяних та хвойних (соснових) лісах; у липні — жовтні. Умовно їстівний гриб. Вживають у їжу тільки після 15—20-хвилинного відварювання (відвар вилити!). Використовують його свіжим, про запас засолюють.

ВОВНЯНКА

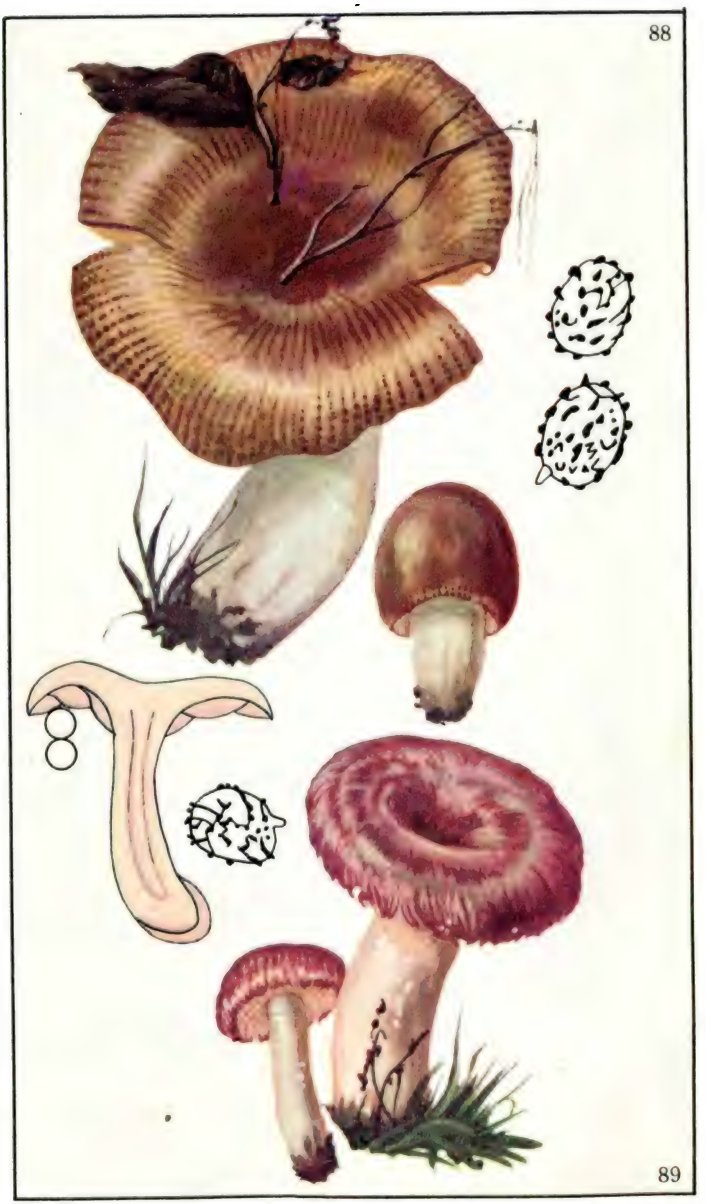
89 *Lactarius torminosus* (Schaeff. ex Fr.) S. F. Gray

Місцева назва — мохначка. Російська назва — волнушка. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 4—10(12) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, напівсферична, опукло- або увігнуторозпростерта, іноді майже лійкоподібна, сірувато-рожевувата, цегляно-рожева, м'ясисто-червона, з більш-менш виразними темнішими концентричними зонами, спочатку волокнисто-волосисто-луската, пізніше майже гола, до краю світліша, повстисто-волокнисто-бахромчаста; при натискуванні набуває коричневого, далі оливкового кольору; при зволоженні клейка. Пластинки тонкі, вузькі, білуваті, згодом рожевувато-світло-вохряні. Спори 7,5—10 × 5,5—7 *мкм*. Ніжка 4—6 × 1—2 *см*, кольору шапки або світліша за неї, гола, часто зморшкувата, з вм'ятинами і порожниною. М'якуш у шапці білуватий, під шкіркою рожевуватий, у ніжці червонуватий, у периферичному шарі темніший, без особливого запаху, пекучо-їдкий, при розрізуванні на повітрі колір не змінюється. Молочний сік білий, пекучо-їдкий, не змінюється на повітрі.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте в березових і мішаних з березою лісах, у серпні — жовтні.

Умовно їстівний гриб. Використовують свіжим після відварювання (відвар вилити), про запас засолюють. Вовнянку іноді помилково приймають за рижика смачного.


88
89

ХРЯЩ-МОЛОЧНИК ОЛИВКОВО-ЧОРНИЙ

90 *Lactarius turpis* (Weinm.) Fr.
[*L. necator* (Bull. ex Fr.) Karst.]

Місцева назва — рижок чорний. Російська назва — груздь черный. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—10(20) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, увігнуто-розпростерта, оливково-коричнева, іноді оливково-чорнувата, до краю світліша, жовтувата, з більш-менш яскравими, темнішими концентричними зонами (молоді плодові тіла іноді жовтуваті), волокниста, гола, клейка. Пластинки вузькі, білуваті або жовтуваті, згодом брудно-жовті до коричнюватих, стиглі від дотику коричневіють або буріють. Спори 7,5—8,5 × 6—7 *мкм*. Ніжка 3—6(8) × 1—2,5(3) *см*, щільна, кольору шапки або світліша, клейка. М'якуш білий, при розрізуванні на повітрі темніє, їдкуватий, із слабким грибним запахом. Молочний сік білий або водянисто-безбарвний, на повітрі не змінюється, пекучо-їдкий.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте в листяних (під березою) і мішаних з березою лісах; у липні — листопаді. Умовно їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас засолюють — після відварювання (відвар вилити!).

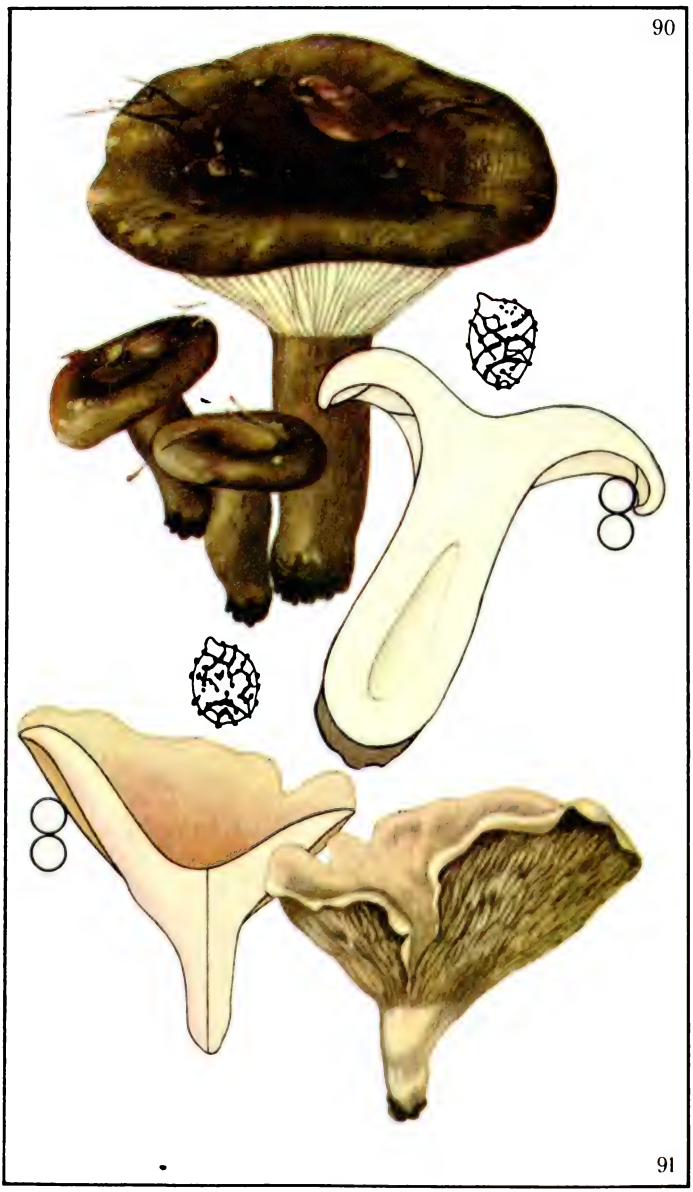
ХРЯЩ-МОЛОЧНИК ГРУПОВИЙ

91 *Lactarius insulsus* (Fr.) Fr.

Російська назва — груздь групповой. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—10(15) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, при підсиханні пробкувата, лійко- чи вухоподібна, увігнуто розпростерта, здебільшого асиметрична, жовтувато-оранжувата, потім бурувато-жовта, бруднувато-світло-вохряна, жовтувата з невиразними водянистими концентричними смугами, гола, клейка. Пластинки кремові, потім рудуваті, бурувато-жовтуваті або коричнюваті. Спори 7—8,5 × 6—7 *мкм*. Ніжка 2—4(6) × 1—3,5 *см*, донизу звужується, дуже щільна, пробкувата, біла, згодом кремова, гола. М'якуш дуже щільний, білуватий, пізніше жовтуватий, з приємним слабким запахом, їдкий, при розрізуванні поволі рожевіє, потім буріє. Молочний сік водянисто-білий, малопомітний, зрідка білуватий, пекучо-їдкий.

Поширений у Прикарпатті, на Поліссі та в Лісостепу. Росте групами в листяних (дубових та букових) лісах; у липні — жовтні. Умовно їстівний гриб, використовують свіжим після відварювання (відвар вилити).


90
91

ХРЯЩ-МОЛОЧНИК ПОВСТИСТИЙ

92 *Lactarius vellereus* (Fr.) Fr.

Місцеві назви — молочай, скрипун. Російські назви — скрипница, груздь войлочный. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 5—15(20) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, увігнуто розпростерта, біла, пізніше жовтувато-брудно-біла, коричнювато-біла, шершаво-волосисто-повстиста, суха. Пластинки білуваті, пізніше кремові, згодом рожевувато-жовтуваті, до червонувато-коричнюватих, з частими анастомозами, на місцях розриву темніють. Спори (7)9—12 × 7,5—10 *мкм*. Ніжка 2—6 × × 2—5 *см*, щільна, білувата, пізніше жовтувата, тонкоповстиста. М'якуш щільний, білий, товстий, з приємним запахом, пекучо-їдкий, при розрізуванні на повітрі поволі жовтіє, згодом (через кілька годин) трохи рожевіє місцями. Молочний сік білий, на повітрі не змінюється, іноді дуже поволі жовтіє, гіркий.

Поширений в Лісостепу та на Поліссі. Росте у листяних, хвойних та мішаних лісах; у липні — листопаді. Умовно їстівний гриб низької якості. Використовують свіжим після відварювання (відвар вилити).

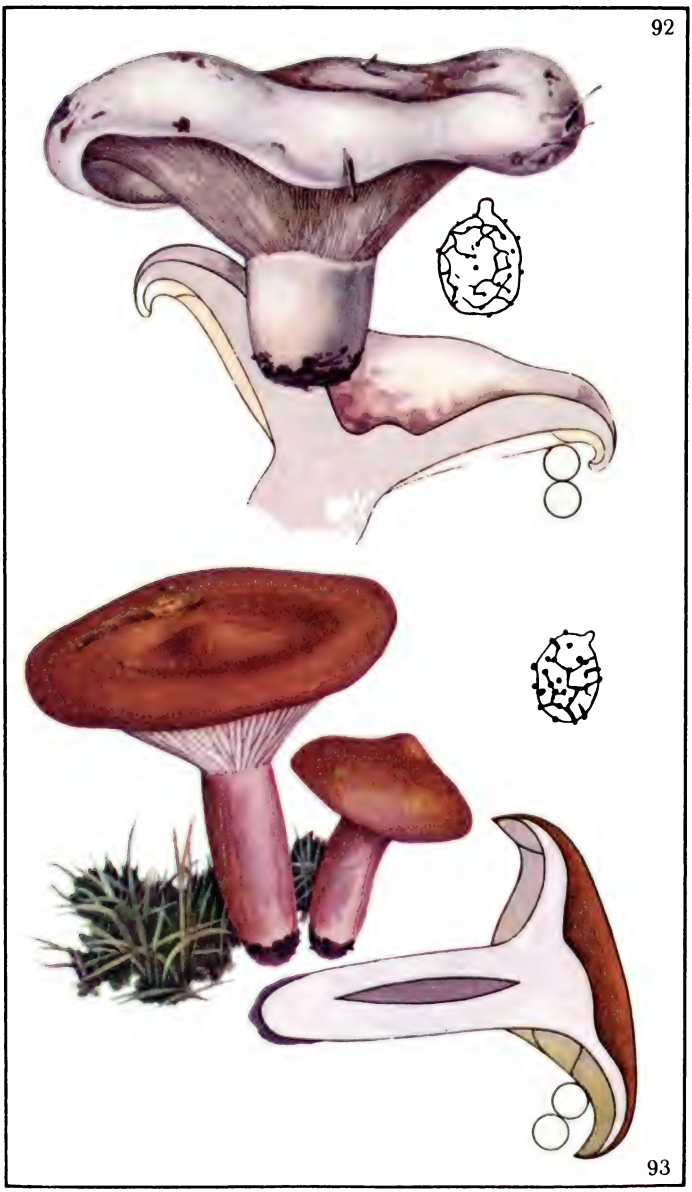
ХРЯЩ-МОЛОЧНИК ГІРЧАК

93 *Lactarius rufus* (Scop. ex Fr.) Fr.

Російська назва — горькушка. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка гола 3—10(12) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, опукло-плоска або увігнуторозпростерта, з більш-менш гострим горбочком у центрі, сірувато-червонувато-коричнева, гола, іноді дрібногорбкувато-зморшкувата. Пластинки густі, вузькі, рожевувато-білуваті, згодом червонувато-світло-вохряні, м'ясо-вохряні або іржаво-червоно-вохряно-білуваті. Спори (7)8—10 × × 6—7,5 *мкм*. Ніжка 4—8(12) × 0,5—2 *см* кольору шапки або світліша, біля основи білувато-повстиста, щільна, з часом утворюється порожнина. Молочний сік водянисто-білий, пекучо-їдкий, на повітрі не змінюється. М'якуш кольору шапки, але світліший, щільний, має запах деревини.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте у хвойних і мішаних лісах, часто великими групами; у червні — листопаді. Умовно їстівний гриб низької якості. Свіжим не використовують; заготовляють про запас — засолюють після відварювання (відвар вилити!).


92
93

НЕЇСТІВНІ ГРИБИ

Клас базидіоміцети —
Basidiomycetes

94. Гірчак
95. Боровик пурпурово-споровий
96. Боровик неїстівний
97. Лисичка несправжня
98. Рядовка коричнева
99. Рядовка сіра
100. Мухомор цитриновий
101. Гебелома клейка
102. Хрящ-молочник неїстівний
103. Сироїжка блювотна

ГІРЧАК

94 *Tylopilus felleus* (Bull. ex Fr.) Karst.
(*Boletus felleus* Bull. ex Fr.)

Російська назва — желчный гриб. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 5—10(15) *см* у діаметрі, напівкуляста, згодом опукло- або подушкоподібнорозпростерта, буро- або оливково-коричнева, іноді з слабким червонуватим відтінком, дуже тонковолокнисто-повстиста, з часом гола, суха, у вологу погоду клейкувата. Шкірка не знімається. Пори спочатку білі, згодом рожевіють, брудно- або буро-рожеві, іноді лілувато-рожеві, пізніше рожево-коричневі. Спори рожевуваті, 10—15(18) × 3(4—5) *мкм*. Ніжка 5—10(16) × 2—4(5) *см*, щільна, жовтувато-коричнювата, з чіткою чорною сіткою. М'якуш білий, при розрізуванні на повітрі рожевіє, дуже гіркий, з приємним запахом. Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте у хвойних лісах; у червні — жовтні. Неїстівний гриб, містить лікарські речовини. Дуже подібний до білого гриба, від якого відрізняється гірким смаком м'якуша, рожевуватими порами та наявністю чорної сітки на ніжці.

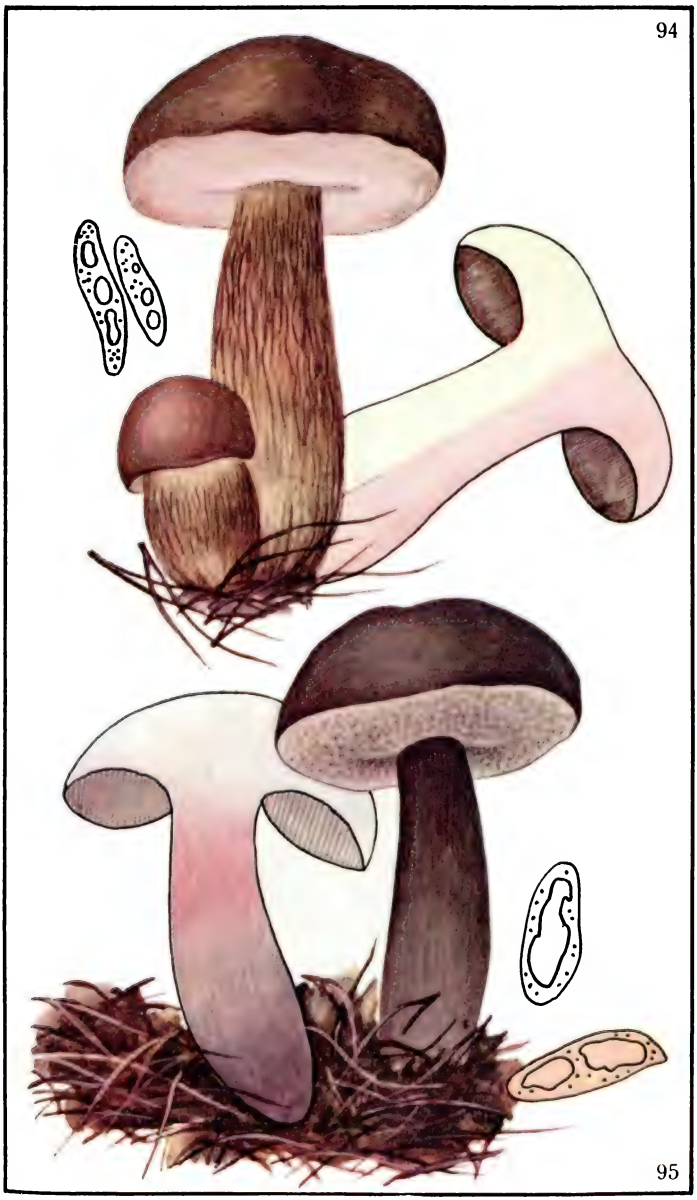
БОРОВИК ПУРПУРОВО-СПОРОВИЙ

95 *Porphyrellus pseudoscaber* (Secr.) Sing.
[*P. porphyrosporus* (Fr. ex Hök) E. J. Gilb.,
Boletus porphyrosporus Fr. ex Hök]

Російська назва — боровик пурпурово-споровый. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка (3)5—12(15) *см* у діаметрі, бурувато- або оливково-коричнева, тонковолокнисто-бархатиста, суха, часто тріщинувата, від дотику темніє до чорного кольору. Шкірка не знімається. Пори дуже малі, нерівномірні, сіруваті. Спори червонувато-коричнюваті, 13—18(21) × 6—7 *мкм*. Ніжка 4—12(15) × × 1—3(4) *см*, щільна, кольору шапки або світліша, тонкоповстисто-зерниста, при достиганні майже гола. М'якуш білий, згодом жовтуватий, при розрізуванні на повітрі трохи рожевіє, згодом буріє, з неприємним смаком і запахом.

Росте на Поліссі у хвойних лісах, на піщаних грунтах у червні — жовтні. Неїстівний гриб. Зустрічається зрідка.


94
95

БОРОВИК НЕЇСТІВНИЙ

96 *Boletus calopus* Fr.

Місцева назва — піддубень гіркий. Російська назва — боровик несъедобный. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 5—10(16) *см* у діаметрі, напівсферична, згодом подушкоподібна або плоскорозпростерта, сірувато-коричнева, достигла жовтувато- або оливково-коричнева, суха, тонкоповстиста. Шкірка не знімається. Пори зеленувато-жовті, зеленуваті, з віком оливкові, від дотику синіють. Спори вохряно-оливкові, 12—13(16) × 4—5,5 *мкм*. Ніжка 5—10(12) × 2—4 *см*, щільна, вгорі жовта, донизу червона, із світлою сіткою. М'якуш білуватий, згодом жовтуватий, у ніжці внизу червонуватий або коричнюватий, при розрізуванні на повітрі стає зеленувато-синім, але швидко блідне; на смак дуже гіркий.

Росте на Поліссі у хвойних лісах; у червні — вересні. Неїстівний гриб. Зустрічається зрідка. Боровик неїстівний іноді помилково приймають за умовно їстівний гриб — дубовик.

ЛИСИЧКА НЕСПРАВЖНЯ

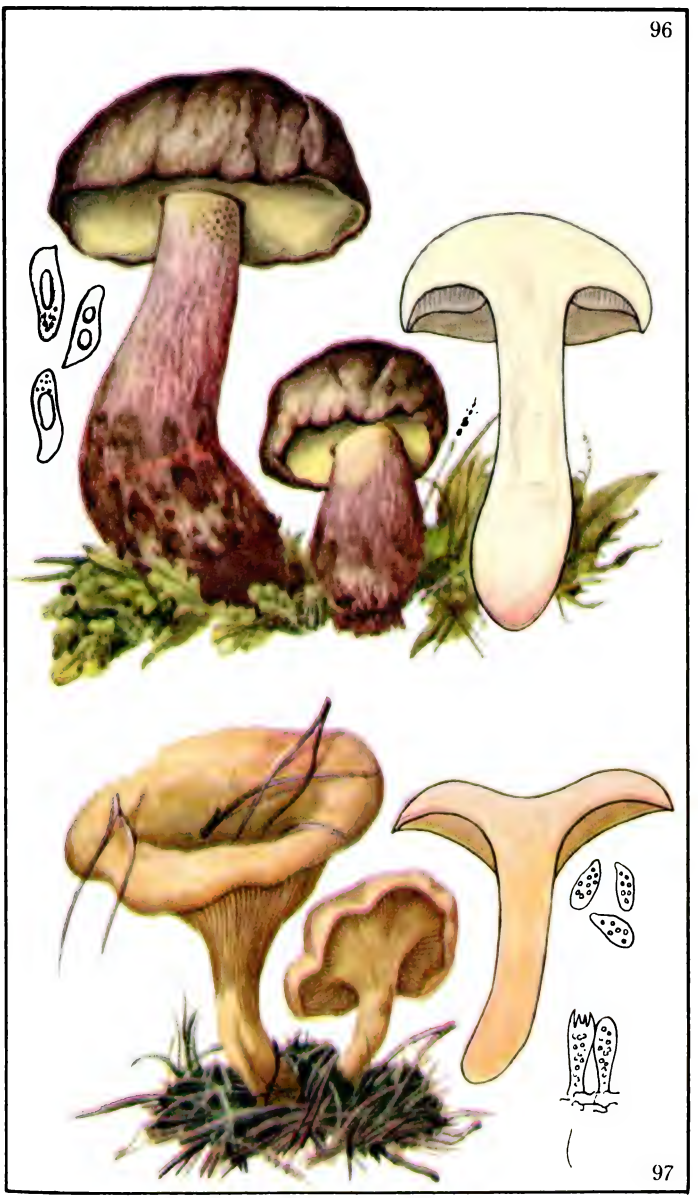
97 *Clitocybe aurantiaca* (Fr. ex Wulf.) Studer.

Російська назва — лисичка ложная. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 3—6(8) *см* у діаметрі, товста, пружном'ясиста, увігнуторозпростерта, лійкоподібна, часто асиметрична, з тонким, опуклим, пізніше плоским, часто хвилястим краєм, лимонно-жовта, жовта, оранжево-жовта, у центрі часто темніша до бурувато-оливкової, тонкоповстиста, згодом гола. Пластинки червоно-жовті або червоно-оранжеві, низько спускаються на ніжку, густі, від дотику буріють. Спорова маса біла. Спори 5—6 × × 3—5 *мкм*, гладенькі. Ніжка 2,5—6(8) × 0,6—1,2 *см*, кольору шапки, біля основи темна, чорнувата. М'якуш у шапці жовтуватий, у ніжці червонувато-жовтуватий, м'який.

Зустрічається по всій Україні у хвойних лісах, на старих трухлявих пеньках сосни, іноді на землі серед мохів, зрідка в листяних лісах; у серпні — жовтні.

Неїстівний гриб. Лисичку несправжню часом збирають замість справжньої, до якої вона схожа зовнішньо, але від якої чітко відрізняється жовтим кольором м'якуша.


96
97

РЯДОВКА КОРИЧНЕВА

98 *Tricholoma imbricatum* (Fr. ex Fr.) Kumm.

Російська назва — рядовка коричневая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 4—10 *см* у діаметрі опукло-, згодом плоскорозпростерта, іноді трохи увігнута, зрідка з горбом, рудувато- або буро-коричнева, у центрі гола, до краю притиснуто-волокниста або волокнисто-крупнолуската, іноді вся майже гола. Пластинки широкі, білуваті, згодом червонувато-коричнюваті, старі темно-плямисті. Спорова маса біла. Спори 5—8,7 × 4—5,5 *мкм*, гладенькі. Ніжка 7—13 × 1—2,5 *см*, щільна, іноді з вузьким каналом, біла, вгорі біло-борошниста, донизу волокниста або тонкопластівчаста. М'якуш білий, щільний, із запахом борошна, гіркий, іноді солодкуватий.

Зустрічається по всій Україні. Росте у хвойних (соснових) і мішаних лісах групами; у серпні — листопаді. Неїстівний гриб. Вживання його призводить до тяжкого шлунково-кишкового розладу.

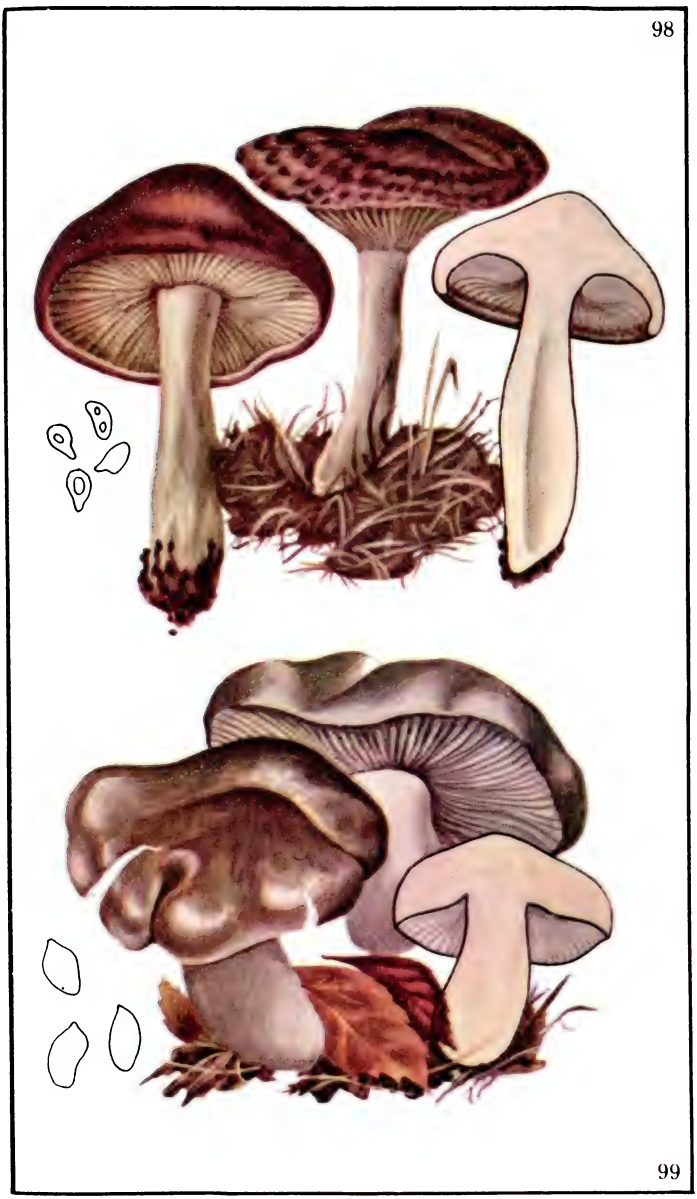
РЯДОВКА СІРА

99 *Tricholoma saponaceum* (Fr.) Kumm.

Російська назва — рядовка серая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 4—9 *см* у діаметрі, конусоподібно- або опуклорозпростерта, сірувата, оливкувато-сірувата, часом рожевувато-коричнево-сіра, гола, іноді чорнувато- або рудувато-волокнисто-луската. Пластинки жовтувато- або зеленувато-білі, іноді білі, згодом рудіють. Спорова маса біла. Спори 5—6 × 3,5—4 *мкм*, гладенькі. Ніжка 5—12 × 1—3 *см*, щільна, біла, потім темно-сіра, гола або волокнисто-луската. М'якуш гіркуватий, білий, у ніжці внизу червонуватий, при розрізуванні на повітрі червоніє, особливо в ніжці, з неприємним запахом мила.

Зустрічається по всій Україні. Росте у листяних і хвойних лісах; у вересні — жовтні. Неїстівний гриб.


98
99

МУХОМОР ЦИТРИНОВИЙ

100 *Amanita citrina* (Schaeft.) S. F. Gray
[*A. mappa* (Batsch ex Lasch) Quél.]

Російська назва — мухомор лимонный. З родини мухоморових — Amanitaceae.

Шапка 4—8(10) *см* у діаметрі, опукло- або плоскорозпростерта, з тупим, плоским, гладеньким краєм, лимонно-жовта, зрідка біла, зеленувата або оливкувата, з великими білими або бурувато-білими пластівцями, клейкувата. Пластинки білі, згодом жовтуваті. Спорова маса біла. Спори 8—11 × 7—9 *мкм*, широкоовальні, майже кулясті, гладенькі. Ніжка (7—10)12 × × 1—1,5 *см*, циліндрична, внизу з великою окантованою, жовтуватою або коричнюватою бульбою, порожня, з широким, жовтим, зверху пластівчастим кільцем, з приростою піхвою. М'якуш білий із запахом редьки.

Зустрічається по всій Україні. Росте у листяних, хвойних і мішаних лісах; у липні — листопаді. Неїстівний гриб. За зовнішнім виглядом деякою мірою подібний до блідої поганки.

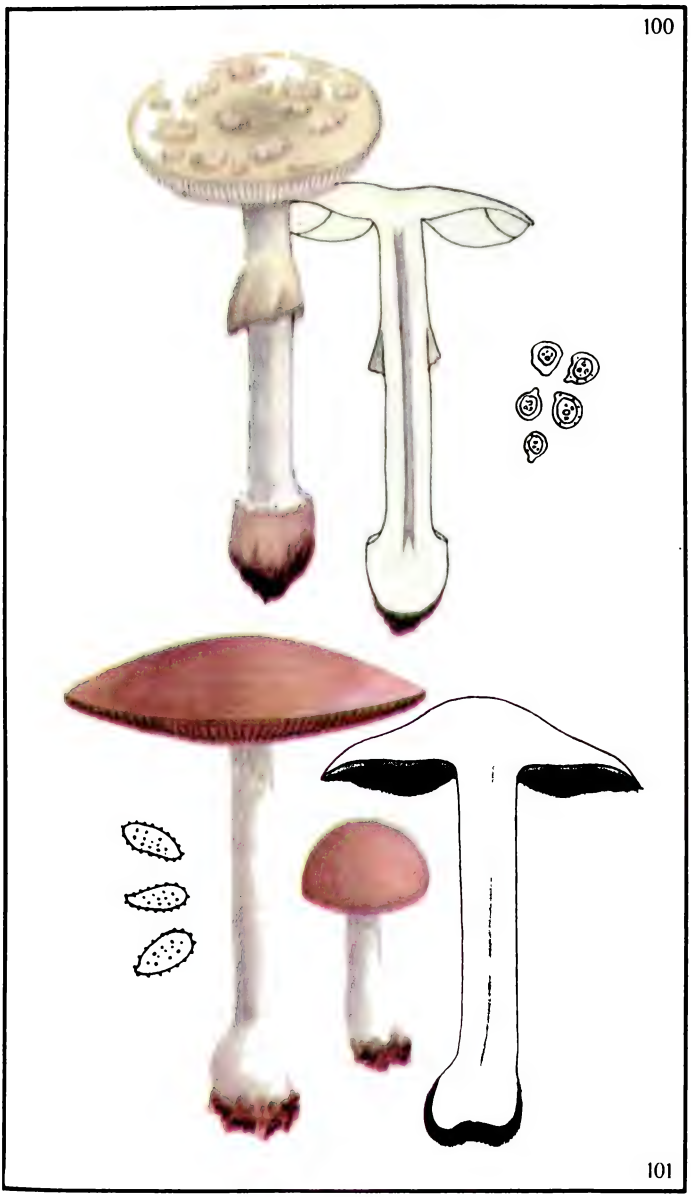
ГЕБЕЛОМА КЛЕЙКА

101 *Hebeloma crustuliniforme*
(Bull. ex St. Amans) Quél.

Російська назва — гебелома клейкая. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

Шапка 4—10(15) *см* у діаметрі, напівсферична, опукло-, пізніше плоскорозпростерта, з рівним, плоским краєм, рівно забарвлена, кольору піску, гола, клейка, блискуча. Пластинки приросли, рудувато-коричневі, рідко з краплями рідини на поверхні, при підсиханні плямисті. Спорова маса бурувато-коричнювата. Спори веретеноподібно-овальні, часто нерівнобічні, бурувато-жовті, дрібнобородавчасті, 10—13 × 6—8 *мкм*. Ніжка 3—10(17) × 0,8—2,5 *см*, часто біля основи з бульбою 2—4 *см* у діаметрі, щільна, при достиганні з порожниною, білувата, згодом жовтувата, вгорі пластівчасто-борошниста, донизу волокниста. М'якуш білий, у старих плодових тілах кремуватий, із запахом редьки, гіркуватий. Неїстівний гриб. На думку деяких авторів, умовно їстівний.

Поширений по всій Україні. Росте у листяних і хвойних лісах, групами, часто у серпні — листопаді.


100
101

ХРЯЩ-МОЛОЧНИК НЕЇСТІВНИЙ

ХРЯЩ-МОЛОЧНИК БОЛОТЯНИЙ

102 *Lactarius helvus* (Fr.) Fr.

Місцева назва — рижок буланий. Російська назва — груздь несъедобный. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка 4—12(15) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, опукло- або плоскорозпростерта, часто з горбочком, іноді увігнуторозпростерта, спочатку з підгорнутим, далі з опущеним краєм; вохряно-м'ясо-червонувата або вохряно-тонкоповстисто-дрібнолуската, іноді майже гола. Пластинки рожевувато-кремові, пізніше оранжево-вохряні. Спори 7—9 × 6—7 *мкм*. Ніжка 4—8 (12) × 0,8—3,5(4) *см*, щільна, пізніше з порожниною, повстиста, біля основи волосисто-повстиста, кольору шапки. М'якуш жовтуватий з червонуватим відтінком, у ніжці внизу червонувато-коричнюватий, солодкий, без особливого запаху, при підсиханні має сильний запах кумарину. Молочний сік водянисто-безбарвний, іноді малопомітний, солодкий або гіркуватий, на повітрі не змінюється.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте у соснових і мішаних лісах на вологих місцях; у серпні — жовтні.

Сирий і висушений хрящ-молочник неїстівний, отруйний. Природа отрути, властивої грибу, не з'ясована.

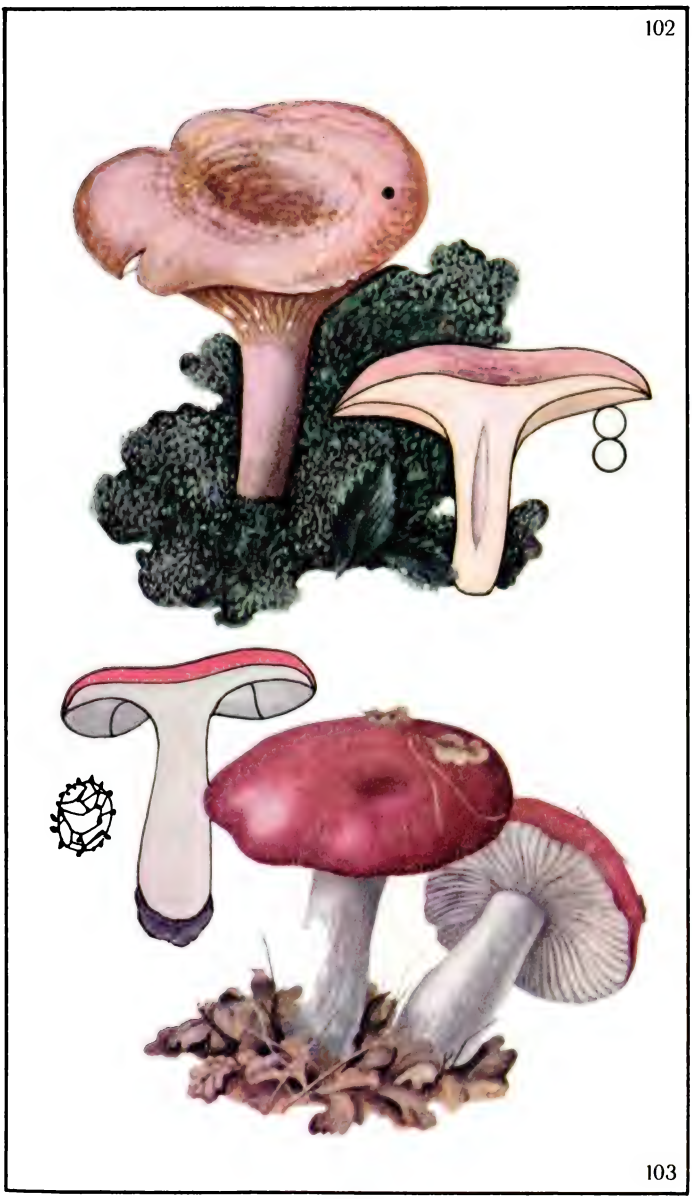
СИРОЇЖКА БЛЮВОТНА

103 *Russula emetica* (Schaeff. ex Fr.) S. F. Gray

Місцева назва — блювак. Російська назва — сыроежка рвотная. З родини сироїжкових — Russulaceae.

Шапка рівномірно забарвлена, рожево- або цегляно-червона, зрідка вицвітає, 4—7, дуже рідко до 10 *см* у діаметрі, опукла, опуклорозпростерта, з опущеним, тупим, гладеньким, згодом іноді коротокорубчастим краєм, гола. Шкірка легко знімається. Пластинки білі, при достиганні кремові. Спори 8—10 (12) × 8—9 *мкм*, шипуваті. Ніжка 4—6 × 1—2 *см*, біла, зрідка червонувата, щільна. М'якуш білий, під шкіркою червоний, пекучо-їдкий, з приємним запахом.

Зустрічається по всій Україні. Росте у листяних і соснових лісах у червні — жовтні. Неїстівний гриб. Сирий гриб отруйний, в ньому міститься отрута мускарин.


102
103

ОТРУЙНІ ГРИБИ

Клас аскоміцети — Ascomycetes

104. Строчок звичайний

Клас базидіоміцети — Basidiomycetes

105. Дощовик несправжній
106. Чортів гриб
107. Гігрофор конічний
108. Мухомор зелений
109. Мухомор білий смердючий
110. Мухомор пантерний
111. Мухомор червоний
112. Мухомор пурпуровий
113. Павутинник оранжево-червоний отруйний
114. Опеньок сірчано-жовтий несправжній
115. Рядовка тигриста отруйна
116. Клітоцибе червонуватий отруйний
117. Клітоцибе оранжево-червоний
118. Клітоцибе восковий
119. Клітоцибе знебарвлений
120. Ентолома жовтувато-сиза отруйна
121. Ентолома сіра отруйна
122. Печериця темно-луската отруйна
123. Печериця рудіюча отруйна
124. Лепіота коричнево-червонувата
125. Лепіота отруйна
126. Іноцибе Патуйяра
127. Іноцибе волокнистий
128. Іноцибе звичайний
129. Іноцибе піщаний
130. Іноцибе коричневий

СТРОЧОК ЗВИЧАЙНИЙ

104 *Gyromitra esculenta* (L.) Pers.

Місцева назва — піструк. Російська назва — строчок обыкновенный. З родини гельвелових — Helvellaceae.

Шапка 3—6 *см* заввишки, куляста, кутасто-куляста, мозкоподібно-звивисто-складчаста, спочатку рудувато- або каштаново-коричнева, пізніше темно- або буро-коричнева, з порожниною. Спори 17—20(22) × 8—12 *мкм*. Ніжка коротка 3—5 *см* завдовжки, білувата, суха, з порожниною. М'якуш білуватий, з приємним запахом.

Зустрічається по всій Україні. Росте навесні у соснових і мішаних лісах, переважно на узліссі, уздовж ровів, доріг. Смертельно отруйний гриб. Іноді його помилково збирають замість зморшка, від якого він чітко відрізняється будовою шапки та формою плодового тіла. Природа токсинів, властивих строчку, остаточно не з'ясована.

ДОЩОВИК НЕСПРАВЖНІЙ

105 *Scleroderma aurantiacum* L. ex Pers.
(*S. vulgare* Fr.)

Місцева назва — твердошкір жовтий. Російська назва — ложнодождевик. З родини склеродермових — Sclerodermataceae.

Плодове тіло приплюснуто-круглясте, 2—4—6(8) *см* у діаметрі, рудувато-сірувато-коричнюватe або кольору горіха, дрібно-, зрідка крупнолускате, часто тріщинувате, щільне, всередині спочатку білувате, з неприємним запахом, пізніше оливкувато-коричневе з світлішими тяжиками, далі коричневе, порохняве.

Неїстівний, отруйний гриб. Природа отруйної речовини не з'ясована.

Росте по всій Україні в листяних і хвойних лісах на узліссі, край доріг, з червня по листопад.

Дощовика несправжнього часом помилково збирають замість дощовика їстівного.

104
105

ЧОРТІВ ГРИБ

106 *Boletus satanas* Lenz.

Місцеві назви — ригач, синюк отруйний. Російська назва — сатанинский гриб. З родини болетових — Boletaceae.

Шапка 5—20(30) *см* у діаметрі, напівсферична, пізніше опукло-подушкоподібна або плоскорозпростерта, брудно-біла, сірувата, сіра, оливкувато-сіра, повстиста, згодом гола. Шкірка не знімається. Пори спочатку жовті, пізніше криваво-червоні, при достиганні червоно-оливкові, від дотику синіють. Спори 11—14 × 5—7 *мкм*. Ніжка 4—18 × 3—5 *см*, щільна, жовто-червона, з темно-червоною сіткою. М'якуш білуватий, у ніжці вгорі жовтуватий, при розрізуванні на повітрі трохи червоніє, потім синіє, з неприємним запахом, з приємним смаком.

Отруйний гриб, до деякої міри зовні подібний до дубовика та синяка зернистого.

Поширений гриб на Поліссі, в Лісостепу та в Прикарпатті. Росте у листяних лісах (під дубами, буками, грабами); липень — вересень.

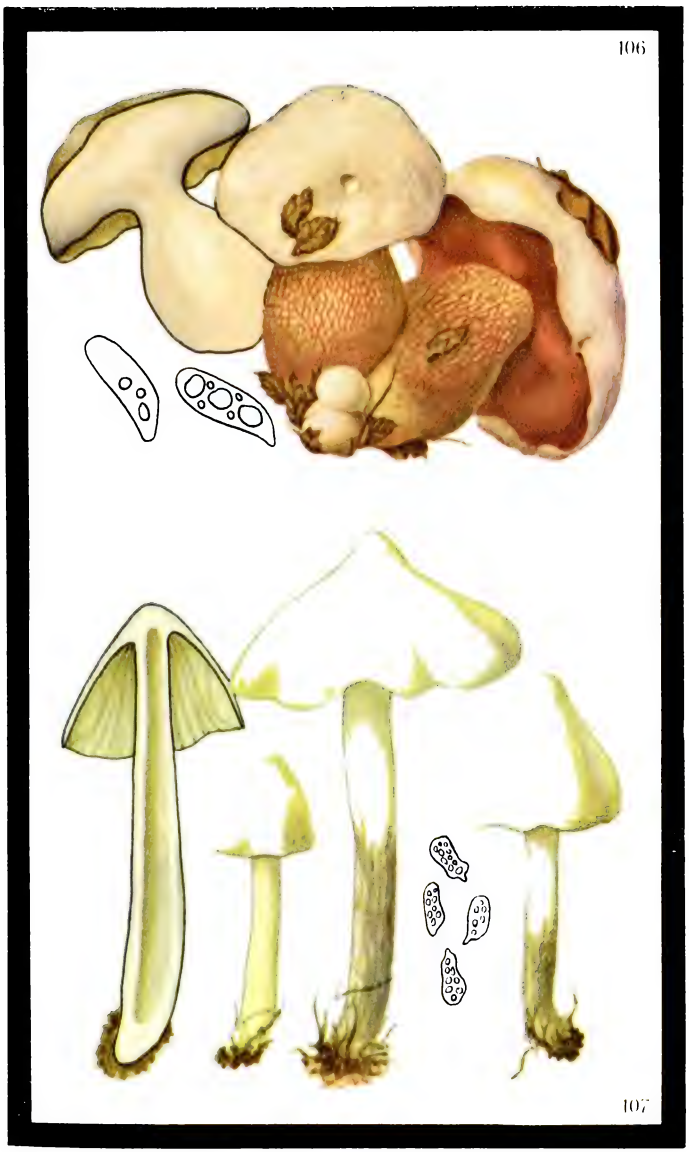
ГІГРОФОР КОНІЧНИЙ

107 *Hygrophorus conicus* (Scop. ex Fr.)

Російська назва — гигрофор конический. З родини гігрофорових — Hygrophoraceae.

Шапка 2—6(8) *см* у діаметрі, гостроконусоподібна, пізніше конусоподібнорозпростерта, часто асиметрична, з нерівним, іноді лопатоподібним краєм, клейка, слизька, при підсиханні блискуча, жовта або оранжево-червона, при достиганні чорніє. Пластинки рідкі, жовтуваті, до краю яскраво-жовті, широкоприрослі. Спорова маса біла. Спори 6—14 × 4—8 *мкм*. Ніжка 6—10 × 0,5—1 *см*, жовта, донизу темніша, при натискуванні біля основи чорніє, волокниста, штрихувата, іноді тріщинувата, порожня. М'якуш жовтий, жовто-червоний, потім чорніє, без особливого запаху.

Поширений у Лісостепу. Росте на луках; у червні — листопаді. Отруйний гриб.


106
107

МУХОМОР ЗЕЛЕНИЙ
БЛІДА ПОГАНКА

108 *Amanita phalloides* (Vahl ex Fr.) Secr.

Місцева назва — мухомор гадючий. Російські назви — бледная поганка, мухомор зеленый. З родини мухоморових — Amanitaceae.

Шапка 4—10 *см* у діаметрі, напівсферична, згодом опукло-розпростерта, зеленувата, оливкувата, кольору бронзи, зрідка оливкувато-коричнювата, гола, з гладким плоским краєм, під впливом їдкого калію не змінюється. Пластинки білі. Спорова маса біла. Спори 8—10,5 × 7—8 *мкм*, безбарвні, гладенькі, широкоовальні, майже кулясті, з великою флуоресціюючою краплею. Ніжка 5—10 × 0,8—2 *см*, донизу поступово потовщується, біла або оливкувато-мережчата, з порожниною, з широким, зверху гладеньким жовтуватим, з внутрішнього боку рубчастим білим кільцем, внизу з вільною, мішкуватою, з нерівним, лопатеподібним краєм білою піхвою. М'якуш білий, солодкий, спочатку без особливого запаху, пізніше з неприємним запахом. Смертельно отруйний гриб, який іноді помилково збирають замість печериць та зеленої сироїжки.

Зустрічається по всій Україні. Росте у листяних, мішаних лісах, під дубами, буками, часто під кущами ліщини (в окремі роки у великій кількості); у липні — жовтні.

МУХОМОР БІЛИЙ СМЕРДЮЧИЙ

109 *Amanita virosa* Secr.

Російська назва — мухомор белый вонючий. З родини мухоморових — Amanitaceae.

Шапка 3—7(10) *см* у діаметрі, в центрі напівкуляста конусоподібна, згодом розпростерта, іноді асиметрична, спочатку біла, згодом жовтувата, клейка, під впливом їдкого калію набуває золотисто-жовтого забарвлення. Пластинки вільні, білі. Спорова маса біла. Спори 9—13 × 8,5—12 *мкм*, кулясті, гладенькі. Ніжка 5—10 × 0,8—1,5 *см*, циліндрична, з бульбою, волокниста, волокнисто-шерстиста, щільна, з тонким, волохатим, нестійким кільцем, яке швидко зникає, біля основи з вільною, мішечкоподібною, з нерівним краєм піхвою. М'якуш білий, при розрізуванні колір не змінюється, з дуже неприємним запахом.

Поширений на Поліссі та в Лісостепу. Росте у хвойних і мішаних лісах, зрідка; у липні — жовтні. Смертельно отруйний гриб, якого іноді помилково приймають за печерицю.

108
109

МУХОМОР ПАНТЕРНИЙ

110 *Amanita pantherina* (DC. ex Fr.) Secr.

Російська назва — мухомор пантерный. З родини мухоморових — Amanitaceae.

Шапка 4—10 *см* у діаметрі, напівсферична, згодом опукло- або плоскорозпростерта, з тонким рубчастим краєм, буро-коричнева, іноді з легким рудуватим відтінком, сірувато-коричнева або бура, з численними білими пластівцями. Пластинки густі, білі. Спорова маса біла. Спори 8—12 × 6,5—7,5 *мкм*, еліпсоподібні, гладенькі. Ніжка 5—10 × 0,5—1,5 *см*, циліндрична, внизу з складчастою бульбою, порожня, біла, тонковолокниста, з білим вузьким кільцем та з приростою з вільним краєм піхвою. М'якуш білий, з неприємним запахом.

Росте по всій Україні у листяних і хвойних лісах, часто; у червні — листопаді. Отруйний гриб.

МУХОМОР ЧЕРВОНИЙ

111 *Amanita muscaria* (L. ex Fr.) Hook.

Місцева назва — маримуха. Російська назва — мухомор красный. З родини мухоморових — Amanitaceae.

Шапка 5—12(20) *см* у діаметрі, напівсферична, згодом опукло- або плоскорозпростерта, з тонким рубчастим краєм, цегляно-червона різних відтінків, жовто-червона, червоно-оранжева, з численними білими пластівцями, які після дощу іноді зникають. Пластинки густі, тонкі, білі. Спорова маса біла. Спори 9—11 × 6—8 *мкм*, широкоовальні. Ніжка 5—13(18) × × 1—3(4) *см*, циліндрична, з великою бульбою, щільна, пізніше з порожниною, гола з широким білим (по краю жовтим) кільцем, з приростою у вигляді концентричних, бородавчастолускатих смуг піхвою. М'якуш білий, у периферичному шарі тканини шапки жовтуватий без особливого запаху.

Зустрічається по всій Україні. Росте у хвойних і листяних лісах, групами, часто; з липня по листопад. Отруйний гриб.

110
111

МУХОМОР ПУРПУРОВИЙ

112 *Amanita porphyria*
(Fr. ex Alb. et Schw.) Gill.

Російська назва — мухомор пурпуровый. З родини мухоморових — Amanitaceae.

Шапка 5—8 *см* у діаметрі, напівкуляста, потім опукло- або плоскорозпростерта, тонком'ясиста, з тонким, плоским, гладеньким краєм, сірувато- або бурувато-коричнева, часто з пурпуровим або лілуватим відтінком, з рідкими, білими пластівцями, пізніше іноді гола. Пластинки білі, тонкі, густі. Спори 6,5—10 *мкм* у діаметрі, кулясті, гладенькі. Ніжка 5—9 × 1 *см*, здебільшого донизу злегка потовщена, тонкоповстиста, з бульбою, з білим або жовтуватим швидко буріючим кільцем, біля основи з вільною, білою, з лопатеподібним краєм піхвою. М'якуш білуватий з запахом редьки.

Поширений на Поліссі та в Прикарпатті. Росте у хвойних лісах, серед мохів; у липні — листопаді. Отруйний гриб.

ПАВУТИННИК ОРАНЖЕВО-ЧЕРВОНИЙ ОТРУЙНИЙ

113 *Cortinarius orellanus* Fr.
(*C. rutilans* Quél.)

Російська назва — кортинариус оранжево-красный ядовитый. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

Шапка 3—8 *см* у діаметрі, тупоконусоподібна, з жовтою кортиною, згодом опуклорозпростерта, з тупим горбом у центрі, з опущеним, тріщинуватим краєм, руда, оранжево-руда, цегляно-коричнювата, у центрі темніша, тонкоповстиста, темноволокнисто-луската. Пластинки рідкі, широкі, оранжуваті, потім червонувато-руді. Спорова маса іржаво-коричнева. Спори 8,5—11 × 5,5—7,7 *мкм*, еліпсоподібні, дрібнобородавчасті. Ніжка 3—9 × 0,4—1,5 *см*, часто до основи трохи звужується і переходить у коренеподібний виріст, щільна, золотисто-жовта (або вохряна), внизу рудо-коричнева, гола. М'якуш у шапці червонувато-коричнюватий, у ніжці жовтий, трохи пахне редькою. Розчин соди забарвлює шкірку шапки та ніжки у чорний колір.

Поширений у західному Поліссі. Росте у листяних та хвойних лісах у вересні — жовтні. Дуже небезпечний отруйний гриб, спричиняє тяжке, іноді смертельне захворювання.

112
113

ОПЕНЬОК СІРЧАНО-ЖОВТИЙ НЕСПРАВЖНІЙ

114 *Hypholoma fasciculare* (Huds. ex Fr.) Kumm.
[*Naematoloma fasciculare* (Huds. ex Fr.) Karst.]

Місцеві назви — підпеньок несправжній, опеньок отруйний. Російська назва — опенок серно-желтый ложный. З родини строфарієвих — Strophariaceae.

Шапка 1,5—5(7) *см* у діаметрі, тонком'ясиста, напівсферична, тупоконусоподібна, пізніше опукло- або плоскорозпростерта, сірчано-жовта, у центрі темніша, гола, по краю звичайно з залишками покривала. Пластинки приростлі, вузькі, густі, сірчано-жовті, згодом бурувато- або коричнювато-зелені. Спорова маса коричнева. Спори 7—9 × 4,5 *мкм*, гладенькі. Ніжка 5—10 × 0,4—0,6 *см*, сірчано-жовта, темно-волокниста, порожня. М'якуш сірчано-жовтий.

Поширений по всій Україні. Росте на старих пеньках листяних і хвойних дерев у серпні — листопаді. При вживанні в їжу гриб викликає тяжке, іноді смертельне отруєння. Природа властивої грибу отрути не з'ясована.

Опеньок сірчано-жовтий іноді помилково приймають за опеньок справжній, від якого він відрізняється зеленим кольором пластинок, жовтою шапкою.

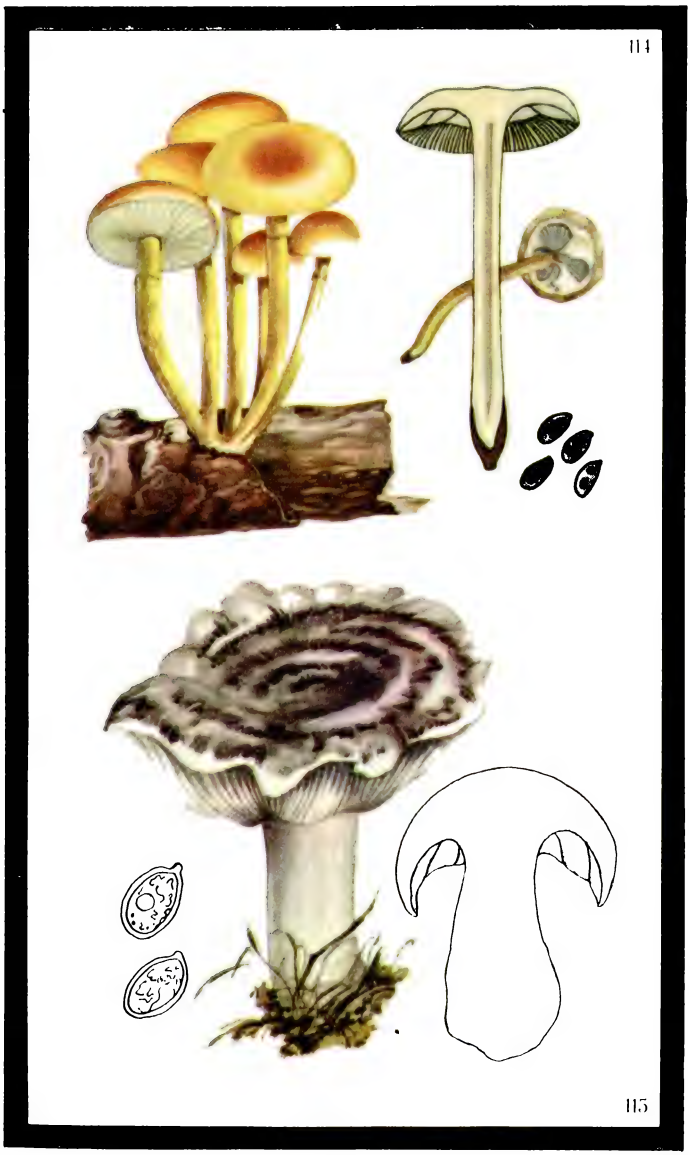
РЯДОВКА ТИГРИСТА ОТРУЙНА

115 *Tricholoma pardinum* Quél.
[*T. tigrinum* Schaeff.]

Місцева назва — голубінка отруйна. Російська назва — рядовка тигровая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка (3)4—10(15) *см* у діаметрі, товстощільном'ясиста, тупоконусоподібна, достигла опукло- або плоскорозпростерта, сизо-сіра, волокниста, з великими, темнішими, сірими або коричнюватими лусками, часто тріщинувата. Пластинки жовтувато- або зеленувато-білуваті, згодом оливково-сірі. Спорова маса біла. Спори 8—10 × 5,5—7 *мкм*, гладенькі. Ніжка 3—8(10) × × 1,5—4 *см*, щільна, біла, білувата, внизу здебільшого рудувата, вгорі борошниста, донизу рудувато- або коричнювато-дрібнопластинчаста. М'якуш щільний, білий, під шкіркою шапки сірий, у ніжці внизу здебільшого рудуватий, солодкий. Із запахом борошна, при розрізуванні на повітрі не змінюється.

Зустрічається по всій Україні, рідко. Росте у хвойних (соснових) і листяних (дубових, букових) лісах; у серпні — жовтні. Дуже небезпечний отруйний гриб, при вживанні спричиняє тяжке шлунково-кишкове захворювання.


114
115

КЛІТОЦИБЕ ЧЕРВОНУВАТИЙ ОТРУЙНИЙ

116 *Clytocybe rivulosa* (Fr. ex Pers.) Kumm.

Російська назва — говорушка красноватая ядовитая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 2–5(6) *см* у діаметрі, опукло-, плоско- або увігнуторозпростерта, з тонким, плоским, часто лопатеподібним краєм, спочатку біла, блискуча, часто з концентричними кремовими або рудуватими зонами, згодом у центрі червонувато-рудувата або червонувато-коричнювата, до краю світліша, при зволоженні світло-рудувато- або коричнювато-м'ясо-червона. Пластинки трохи переходять на ніжку, білі, червонувато-брудно-білі, потім жовтуваті. Спорова маса біла. Спори 3–4(5)×2–3 *мкм*. Ніжка 1,5–3(4)×0,3–0,7 *см*, щільна, з віком іноді з порожниною, здебільшого зігнута, вгорі лілувата, внизу червонувато-коричнювата, біля основи білоповстиста. М'якуш білий, щільний, із слабким приємним запахом.

Поширений у Прикарпатті, Лісостепу та Криму. Росте у хвойних і листяних лісах, на галявинах, узліссях (на трав'янистих місцях), луках, пасовищах, групами; у липні — жовтні. Дуже отруйний гриб. Містить мускарин. При вживанні в їжу спричиняє отруєння, часом смертельне.

КЛІТОЦИБЕ ОРАНЖЕВО-ЧЕРВОНИЙ

117 *Clitocybe olearia* (Fr. ex DC.) Maire
(*C. phosphorea* Batt.)

Російська назва — говорушка оранжево-красная. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 4–10–12 *см* у діаметрі, товстощільном'ясиста, опукло-, плоско- або увігнуторозпростерта, оранжево-червонувата, оранжева або оранжево-червонувато-коричнева, гола або дрібно-притиснуто-луската. Пластинки жовті або оранжево-жовті, дуже низько спускаються на ніжку, у темряві фосфоресціюють. Спори 5–7×4,5–5,6 *мкм*, майже кулясті. Ніжка 4–14×0,7–3 *см*, донизу трохи потоншується, кольору шапки, щільна, пружна, при підсиханні коркувата. М'якуш жовтуватий, щільний, з дуже неприємним запахом.

Зустрічається дуже рідко переважно в Криму. Росте на пеньках, гнилих стовбурах різних листяних дерев (дуб, граб) та чагарників; у вересні — жовтні. Отруйний гриб.

116
117

КЛІТОЦИБЕ ВОСКОВИЙ

118 *Clitocybe cerussata* (Fr.) Gill.

Місцева назва — грузлик отруйний. Російська назва — говорушка восковая. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка (2)3—6(8) *см* у діаметрі, плоско- або увігнуторозпростерта, іноді майже лійкоподібна, з тонким, спочатку закругленим, пізніше плоским, здебільшого хвилястим, часом піднятим вгору краєм, матово-біла, із світлішими розводами, згодом сірувато-жовтувато-біла, гола. Пластинки трохи переходять на ніжку, білі, старі — кремові. Спорова маса біла. Спори 4—6 × 3—3,5 *мкм*, яйцеподібні, гладенькі. Ніжка 2,5—6 × 1,2—6,4 *см*, циліндрична, іноді донизу звужена, щільна, пружна, білувата, згодом брудно-жовтувата, біля основи білоповстиста. М'якуш білий, на смак і запах приємний.

Росте по всій Україні великими групами у хвойних та листяних лісах, отруйний гриб; у серпні — жовтні.

КЛІТОЦИБЕ ЗНЕБАРВЛЕНИЙ

119 *Clitocybe dealbata* (Sow. ex Fr.) Kumm.

Російська назва — говорушка обесцвеченная. З родини трихоломових — Tricholomataceae.

Шапка 1,5—4(6) *см* у діаметрі, опукло-, потім увігнуторозпростерта або майже лійкоподібна, біла, іноді згодом жовтувато- або коричнювато-біла, гола, суха, при зволоженні клейкувата. Пластинки кольору шапки, трохи спускаються на ніжку. Спорова маса біла, при підсиханні жовтіє. Спори гладенькі, (4) 5—6 × 3—4 *мкм*. Ніжка 2—3(4) × 0,3—0,6 *см*, щільна, до основи часто звужена, волокнисто-білоповстиста. М'якуш білий, щільний, на смак приємний, із слабким запахом борошна.

Поширений по всій Україні. Росте групами у лісах на галявинах, на трав'янистих місцях (часом біля верб), на полях, луках, пасовищах; у вересні — листопаді. Дуже небезпечний отруйний гриб. Містить мускарин. При вживанні його в їжу спричиняє отруєння, часом смертельне.

118

119

ЕНТОЛОМА ЖОВТУВАТО-СИЗА ОТРУЙНА

120 *Entoloma sinuatum* (Bull. ex Fr.) Kumm.
[*E. lividum* (Bull. ex St. Amans) Quél.

Російська назва — энтолома желтовато-сизая ядовитая. З родини ентоломових — Entolomataceae.

Шапка 5—15(20) *см* у діаметрі, дуже товстощільном'ясиста, напівкуляста, подушкоподібна або опуклорозпростерта, з рівним, опущеним краєм, брудно-біла, кремово-світло-сіра, кольору шкіри, жовтувато- або коричнювато-сіра; спочатку клейкувата, згодом суха, блискуча, гола або тонковолокниста. Шкірка тонка, знімається легко. Пластинки приростлі, широкі, зеленувато-білуваті, пізніше брудно-жовтувато-рожеві, рожеві. Спори 8—10,5 × 7—8 *мкм*, або кутасто-овальні. Ніжка 3(4)—8(12) × 1—4(5) *см*, біля основи іноді потовщена, біла, вгорі борошниста, нижче гола, притиснуто-волокниста, іноді дрібнолуската, щільна, пізніше з порожниною. М'якуш щільний, блискучо-білий, свіжий із запахом борошна, при підсиханні запах дуже неприємний, смак приємний.

Поширений у Прикарпатті. Росте у цілинних степах, зрідка у листяних (дубових, букових) лісах; у травні — червні. Дуже небезпечний отруйний гриб.

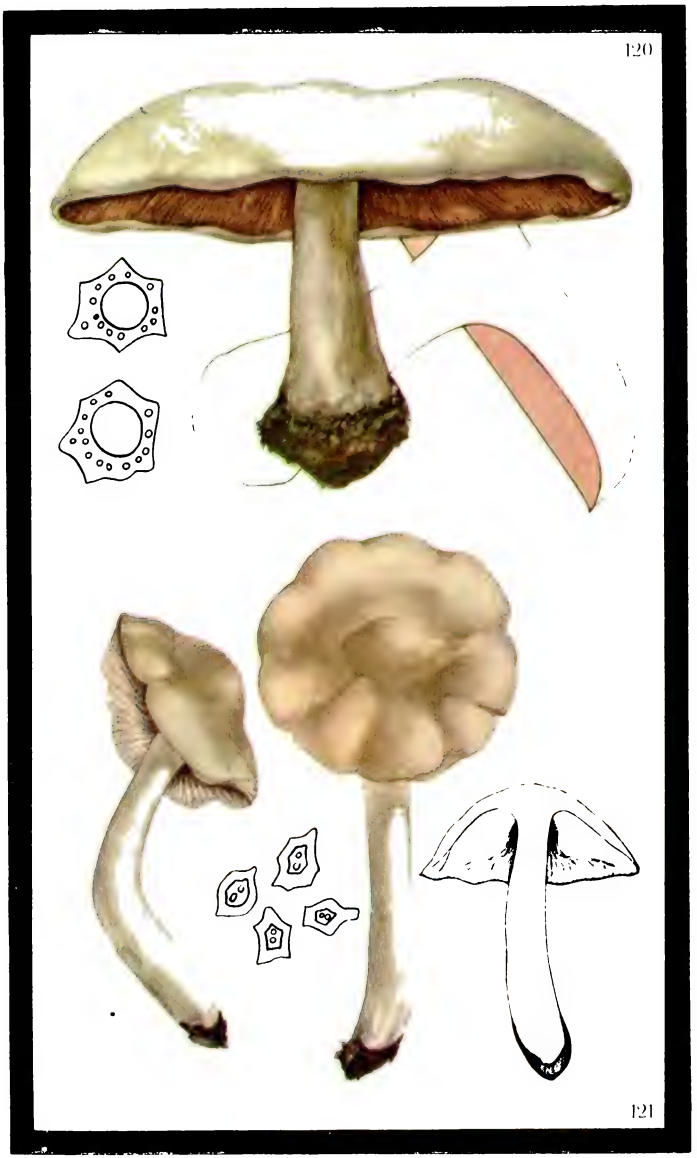
ЕНТОЛОМА СІРА ОТРУЙНА

121 *Entoloma rhodopolium* (Fr.) Kumm.

Російська назва — энтолома серая ядовитая. З родини ентоломових — Entolomataceae.

Шапка 4—10(11) *см* у діаметрі, опукло-, плоско- або увігнуторозпростерта, часом з горбом, сріблясто-сіра, оливкувато- або іноді жовтувато-сіра, при зволоженні темніє, при підсиханні світлішає, гола, блискуча. Пластинки приростлі, іноді злегка переходять на ніжку, білі, рожеві. Спори 8—10,5 × 7—8 *мкм*, кутасто-кулясті або кутасто-широкоовальні. Ніжка 5—11 × 0,5—1,5 *см*, щільна, з віком порожня, біла, згодом сірувата, гола. М'якуш щільний, білий, спочатку пахне борошном, при підсиханні з неприємним запахом.

Поширений у Прикарпатті, на Поліссі та в Лісостепу. Росте у листяних (дубових, букових) лісах; часто; у серпні — вересні. Отруйний гриб.


120
121

ПЕЧЕРИЦЯ ТЕМНО-ЛУСКАТА ОТРУЙНА

122 *Agaricus placomyces* Peck.
[*A. meleagris* (J. Schaeff.) Pil.]

Російська назва — шампиньон темно-чешуйчатый ядовитый. З родини агарикових — Agaricaceae.

Шапка 5—10(12) *см* у діаметрі, м'ясиста, напівкуляста, дзвоникоподібна, згодом опукло- або плоскорозпростерта, сіра, коричнювато-сіра, густо-темнолуската, у центрі темніша, до краю світліша, суха. Пластинки вільні, широкі, білуваті, згодом лілувато-рожеві, з віком темно-коричневі. Спори 4—5 × 3 *мкм*. Ніжка 6—10(12) × 1—1,5 *см*, внизу з бульбою до 2,5 *см* у діаметрі, з порожниною, біла, біля основи жовта, гола, з широким білим кільцем. Ніжка і кільце від дотику жовтіють, пізніше коричневіють. М'якуш білий, у ніжці внизу жовтий, при розрізуванні жовтіє, потім коричневіє, з неприємним запахом.

Поширений у Лісостепу, Криму. Росте у листяних та мішаних лісах на вологих місцях, групами; у липні — вересні. Отруйний гриб, при вживанні в їжу спричиняє тяжке шлунково-кишкове захворювання.

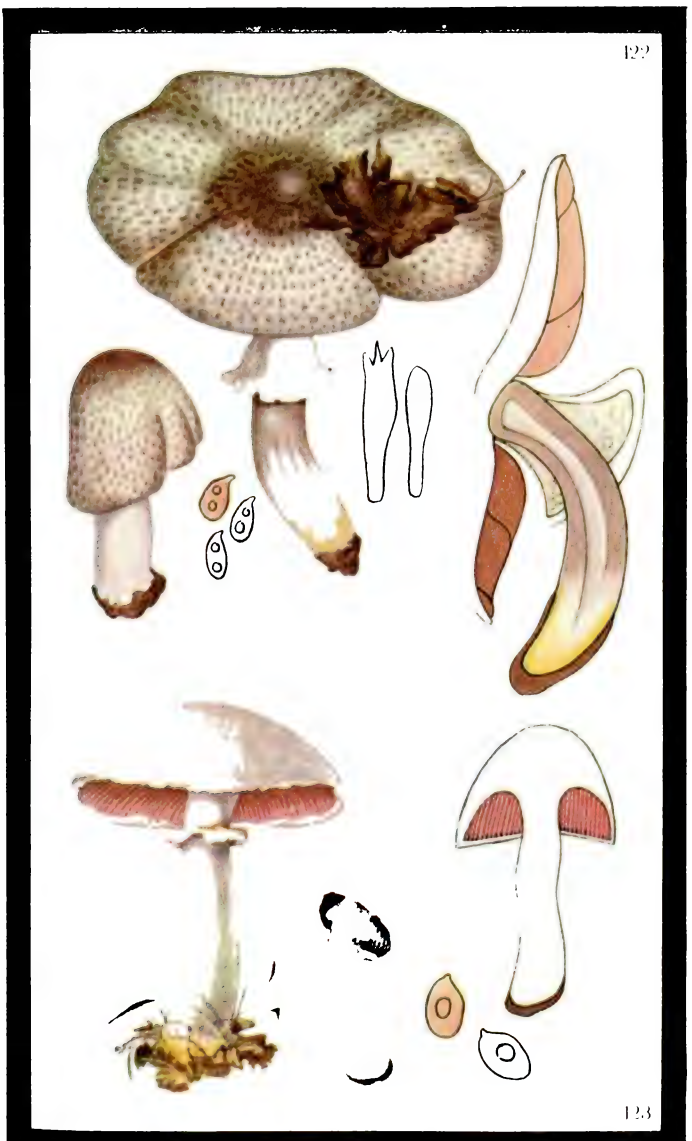
ПЕЧЕРИЦЯ РУДІЮЧА ОТРУЙНА

123 *Agaricus xanthodermus* Gen.

Російська назва — шампиньон рыжеющий ядовитый. З родини агарикових — Agaricaceae.

Плодове тіло біле, брудно-біле, від дотику одразу жовтіє, м'якуш гриба має запах карболової кислоти. Шапка 5—8(12) *см* у діаметрі, напівсферична, згодом опукло- або плоскорозпростерта, гладенька, до краю луската, часто тріщинувата; при підсиханні коричнювато- або бурувато-сіра з білуватими плямами. Пластинки рожеві, з віком коричневі. Спорова маса коричнева. Спори 5—6(7—9) × (3)3—4,5(6) *мкм*. Ніжка дорівнює діаметру шапки або коротша, порожня, кольору шапки, біля основи жовта, гладенька. Кільце вузьке, товсте, повисле, біле, по краю жовтувате, нестійке. М'якуш шапки білий, брудновато-білий, м'якуш ніжки — біля основи жовтуватий із запахом карболової кислоти, у сухих плодових тілах сіруватий з легким фіолетовим відтінком, при розрізуванні на повітрі м'якуш ніжки жовтіє, а біля основи — оранжевіє.

Росте по всій Україні в садах, парках, на луках, в лісах (на галявинах); у липні — жовтні. Отруйний гриб, при вживанні спричиняє тяжке шлунково-кишкове захворювання. Природа отрути, властивої грибу, не з'ясована.


122
123

ЛЕПІОТА КОРИЧНЕВО-ЧЕРВОНУВАТА

124 *Lepiota brunneo-incarnata* Chod. et Mart.

Російська назва — лепиота коричнево-красноватая. З родини лепіотових — Lepiotaceae.

Шапка 3—6 *см* у діаметрі, тупоконусоподібна, потім розпростерта, з горбочком, з опущеним краєм, брудно-рожевувато-коричнювата, у центрі темніша, з темнішими, пурпурово-коричневими лусками. Пластинки вільні, рідкі, білі, потім коричнюваті. Спори 7—9 × 4—5 *мкм*, безбарвні, еліпсоподібні. Ніжка 3—5 × 0,5—0,8 *см*, вгорі біла, потім рожевувата, брудно-рожева, з нечітким пасочкоподібним кільцем. М'якуш білий.

Поширений у Степу і гірському Криму. Росте у парках і садах, рідко; у серпні — вересні. Смертельно отруйний гриб.

ЛЕПІОТА ОТРУЙНА

125 *Lepiota helveola* Bres.

Російська назва — лепиота ядовитая. З родини лепіотових — Lepiotaceae.

Шапка 2—4(5) *см* у діаметрі, тонком'ясиста, опукло- або плоскорозпростерта, брудно-сірувато-рожева, цегляно-сірочервона, сірувато-рожево-коричнювата, червоно- або вохряно-коричнювата, тонковолокниста, з притиснутими дрібними темними лусками, по краю плівчаста, суха. Пластинки вільні, широкі, густі, білі, згодом жовтувато-білі. Спорова маса біла. Спори 6—7(8,5) × 3—4(4,5) *мкм*, гладенькі. Ніжка 2—4(5) × × 0,3—0,8(1) *см*, порожня, кольору шапки або світліша, лускata з вузеньким пластівчастим білуватим кільцем, що скоро зникає. М'якуш білий, при розрізуванні на повітрі повільно червоніє у периферичному шарі плодового тіла, без особливого запаху й смаку.

Зустрічається в Степу. Росте на відкритих трав'янистих місцях, на узліссях, у парках, рідко; у липні — жовтні. Смертельно отруйний гриб.

124
125

ІНОЦИБЕ ПАТУЙЯРА

126 *Inocybe patouillardii* Bres.

Російська назва — иноцибе Патуйяра. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

Шапка 2—9 *см* у діаметрі, щільном'ясиста, тупоконусоподібна, згодом розпростерта, з горбом у центрі, спочатку біла, кремувата, пізніше нерівночервонувато-солом'яно-жовта, червоно-коричнювата, м'ясо-червона, волокниста, з часом радіально-тріщинувата. Пластинки червонувато-білуваті, пізніше оливково-коричнюваті, жовто-коричневі. Спори нерівнобічно-овальні (9)10—12(14)×5(6)—7,8 *мкм*, гладенькі. Ніжка 2—7(10)× ×0,5—1,5(2) *см*; іноді зігнута, щільна, кольору шапки, місцями червонувата. М'якуш білий, при розрізуванні не змінюється або трохи червоніє лише в ніжці, з приємним запахом, неприємний на смак.

Зустрічається на Поліссі та в Лісостепу. Росте у листяних лісах (під дубом та липою), на узліссях, галявинах, у парках; у травні — серпні. Дуже небезпечний, отруйний гриб. Іноді його помилково приймають за печерицю.

ІНОЦИБЕ ВОЛОКНИСТИЙ

127 *Inocybe fastigiata* (Schaeff. ex Fr.) Quél.

Місцева назва — плютка конусоподібна. Російська назва — иноцибе волокнистый. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

Шапка 2—7(9) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, тупоконусоподібна, конусоподібно- або плоскорозпростерта, з горбом, жовта, або солом'яно-жовта, або рудувато-вохряна, радіальноволокниста, згодом рубчаста, тріщинувата. Кортина відсутня. Пластинки вузькі, жовтуваті, пізніше оливкуватокоричнюваті. Спори брудно-жовтуваті, видовжено-овальні, 9,2(10)—14(16)× ×5—7,5(8,7) *мкм*, гладенькі. Ніжка 3—7(10)×0,4—1(1,5) *см*, циліндрична, щільна, білувата, вгорі штрихувата, з віком майже гола. М'якуш білуватий, при розрізуванні не змінюється. З неприємним запахом.

Поширений гриб у Прикарпатті, на Поліссі та в Лісостепу. Росте у листяних та хвойних лісах, часто; у червні-жовтні. Отруйний гриб. Його часом помилково приймають за опенька справжнього.

126
127

ІНОЦИБЕ ЗВИЧАЙНИЙ

128 *Inocybe geophylla* (Sow. ex Fr.) Kumm.

Місцева назва — плютка землянопластинчаста. Російська назва — иноцибе обыкновенный. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

Шапка 2—4(5) *см* у діаметрі, конусоподібна, з білою кортиною, згодом розпростерта з горбом, біла, білувата, рудувата, спочатку клейкувата, пізніше суха, шовковиста, гола, пластинки білуваті, потім бежеві. Спори жовтувато-буруваті, веретеноподібно-овальні, гладенькі, 7,5—10 × 5—6,5 *мкм*. Ніжка 3—6 × 0,2—0,4 *см*, щільна, біла, лілувата. М'якуш білий, при розрізуванні не змінюється, з неприємним запахом.

Поширений по всій Україні. Росте у листяних і хвойних лісах; часто; у липні — листопаді. Отруйний гриб.

ІНОЦИБЕ ПІЩАНИЙ

129 *Inocybe serotina* Peck.

Російська назва — иноцибе песчаный. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

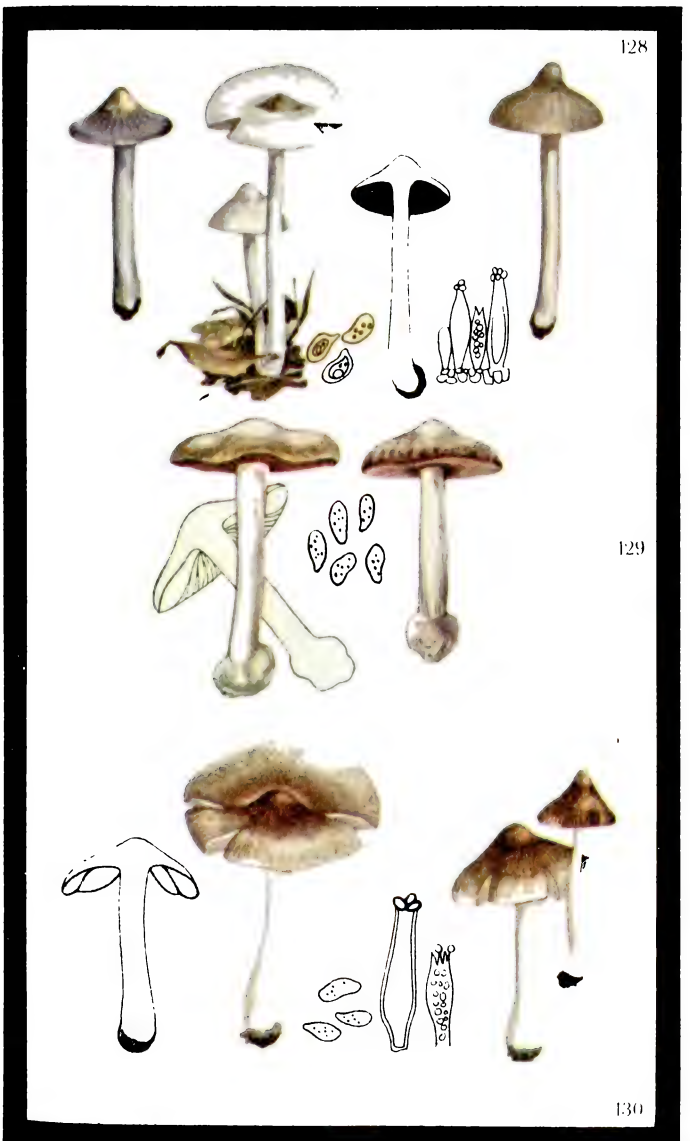
Шапка 3—6(8) *см* у діаметрі, щільном'ясиста, тупоконусоподібна, згодом розпростерта, з горбом, біла, брудно-біла, жовтувата, у центрі часто темніша. При підсиханні світло-коричнювата, тонковолокниста, спочатку клейкувата, пізніше суха. Пластинки білуваті, потім бежеві. Спори веретеноподібно-овальні, бурувато-жовтуваті, 11—18 × 6—10 *мкм*, гладенькі. Ніжка 3—7(10) × 0,5—1,5(2,3) *см*, кольору шапки, часто біля основи з бульбою, щільна. М'якуш щільний, білий, не змінюється при розрізуванні, з неприємним запахом. Зустрічається у Лісостепу на піщаних дюнах, річкових островах, серед шелюги, групами, рідко; у липні — серпні. Отруйний гриб.

ІНОЦИБЕ КОРИЧНЕВИЙ

130 *Inocybe brunnea* Quél.

Російська назва — иноцибе коричневый. З родини кортинарієвих — Cortinariaceae.

Шапка 3—5(7) *см* у діаметрі, конусоподібна, потім розпростерта, з горбом, жовтувата, коричнювата, шовковиста, лускато-радіально волокниста, потім рубчаста, пізніше тріщинувата. Пластинки бежеві, коричнюваті, до середини розширені. Цистиди інкрустовані, 45—65 × 14—18 *мкм*. Спори овальні, часто нерівнобокі, ниркоподібні, жовтуваті, 9—25 × 5—8 *мкм*. Ніжка до 5 *см* заввишки, до 0,6 *см* завтовшки, щільна, циліндрична, бульбиста, білувата, потім кольору шапки, вгорі борошниста, нижче тонковолокниста, пізніше майже гола. М'якуш білий, білуватий, при розрізуванні не змінюється, з дуже неприємним запахом. Поширений по всій Україні. Росте у хвойних і листяних лісах: у липні — листопаді. Отруйний гриб.


128
129
130

ДОВІДКОВА ЧАСТИНА

Додаток 1.

Місцезростання і строки плодоношення найбільш поширених їстівних, умовно їстівних, неїстівних та отруйних грибів

Додаток 2.

Використання їстівних та умовно їстівних грибів

Додаток 3.

Виготовлення страв з грибів

Додаток 4.

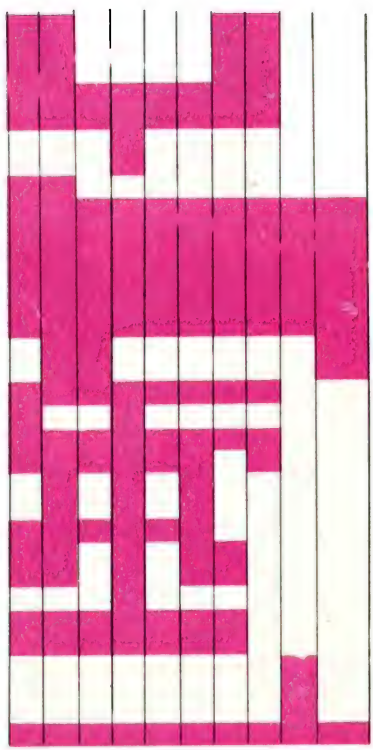
Пояснення термінів

Алфавітні покажчики

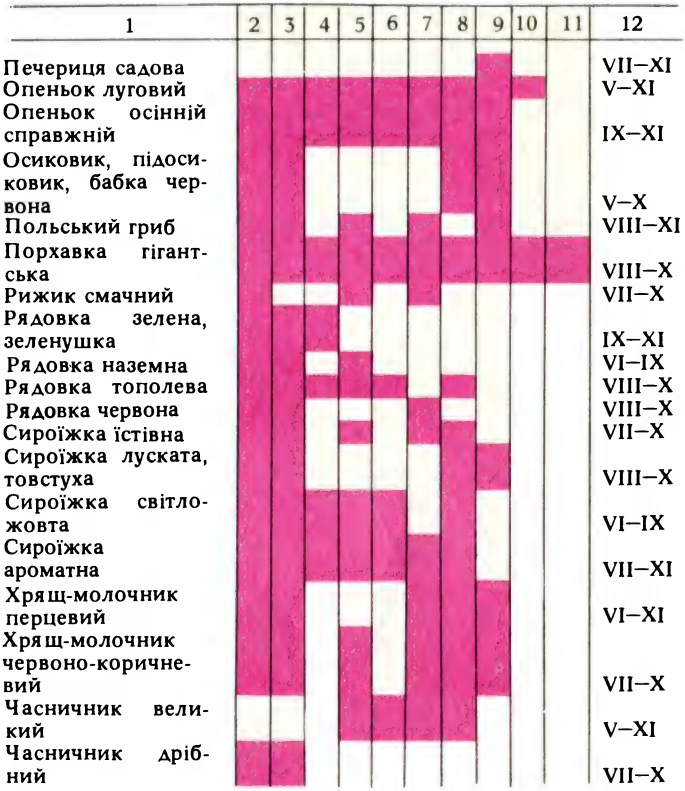
ДОДАТОК 1.
МІСЦЕЗРОСТАННЯ І СТРОКИ ПЛОДОНОШЕННЯ НАЙБІЛЬШ ПОШИРЕНИХ ЇСТІВНИХ, УМОВНО ЇСТІВНИХ, НЕЇСТІВНИХ ТА ОТРУЙНИХ ГРИБІВ

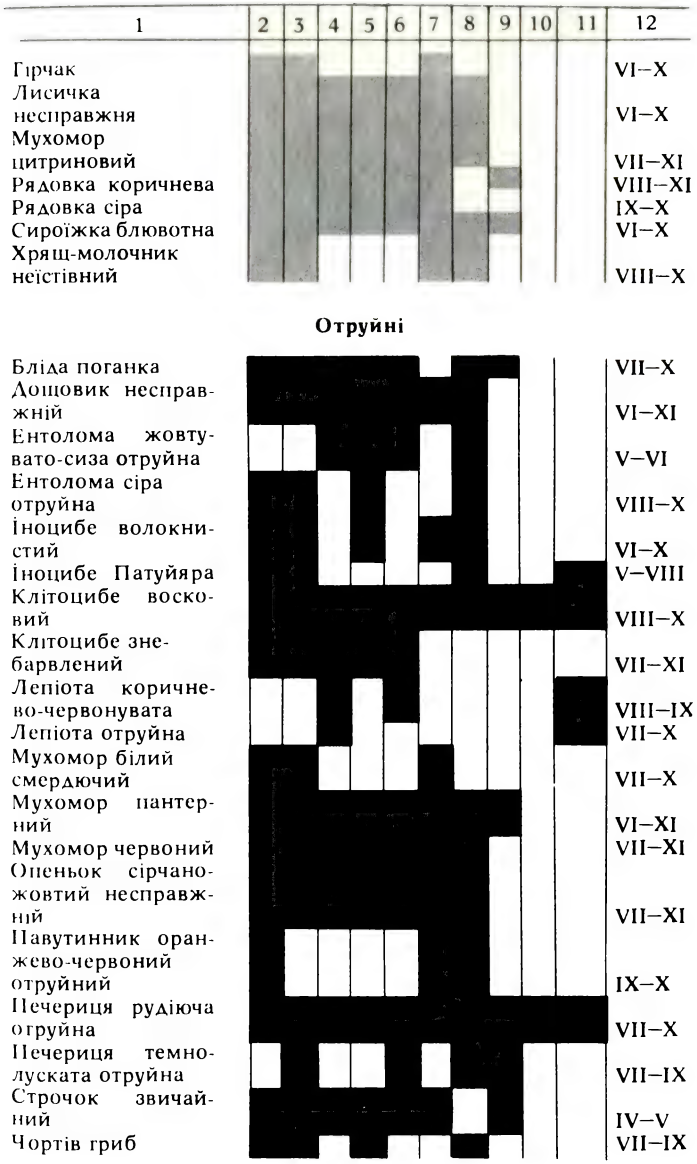
Вид	Ботаніко-географічні зони					Ліси			Луки, степи	Полезахисні смуги, парки, сади	Строки плодоношення
	Полісся	Лісостеп	Степ	Карпати	Крим	Хвойні	Листяні	Мішані			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Їстівні



Березовик, підберезовик, бабка темна — V–X
Білий гриб, боровик — V–X
Боровик королівський — VI–X
Гігрофор пізній — IX–XI
Гнойовик білий — VII–XI
Гриб-зонтик великий — VII–X
Гриб-зонтик червоніючий — VII–X
Дощовик їстівний — V–X
Ентолома садова їстівна — V–VI
Заячий гриб — VII–X
Ковпак — VIII–X
Лисичка справжня — VII–XI
Маслюк звичайний — VIII–X
Маслюк модриновий — VII–X
Маслюк зернистий — VI–X
Моховик зелений, решітка — VI–XI
Мухомор Цезаря — VII–IX
Павутинник мінливий — VIII–X
Печериця звичайна, печериця степова — VI–X
Печериця польова — VI–X


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
Печериця садова VII–XI
Опеньок луговий V–XI
Опеньок осінній справжній IX–XI
Осиковик, підосиковик, бабка червона V–X
Польський гриб VIII–XI
Порхавка гігантська VIII–X
Рижик смачний VII–X
Рядовка зелена, зеленушка IX–XI
Рядовка наземна VI–IX
Рядовка тополева VIII–X
Рядовка червона VIII–X
Сироїжка їстівна VII–X
Сироїжка луската, товстуха VIII–X
Сироїжка світложовта VI–IX
Сироїжка ароматна VII–XI
Хрящ-молочник перцевий VI–XI
Хрящ-молочник червоно-коричневий VII–X
Часничник великий V–XI
Часничник дрібний VII–X
Умовно їстівні
Вовнянка VII–X
Валуй VII–X
Дубовик, синяк VI–IX
Зморшок їстівний IV–V
Зморшок степовий V–VI
Мухомор червоніючий VII–X
Рядовка фіолетова VI–XI
Свинуха тонка VI–X
Неїстівні
Боровик неїстівний VI–IX
Боровик пурпурово-споровий VI–X
Гебелома клейка VIII–X



Примітка. Червоним кольором позначені їстівні, синім — умовно їстівні, сірим — неїстівні, чорним — отруйні гриби.

ДОДАТОК 2.
ВИКОРИСТАННЯ ЇСТІВНИХ ТА УМОВНО ЇСТІВНИХ ГРИБІВ

Вид	Їстівний	Умовно їстівний	Використовується				Містять лікарські речовини	Номер опису рисунка
			свіжим	сушеним	соленим	маринованим		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Березовик, підберезовик, бабка темна	+		+	+	+	+		21
Білий гриб, боровик	+		+	+	+			7
Боровик жовтий	+		+	+				9
Боровик жовто-коричневий синіючий, боровик укорінений	+		+	+				10
Боровик королівський	+		+	+	+	+		8
Валуй		+						88
Вовнянка	+		+					89
Гігрофор золотистий	+		+					28
Гігрофор модриновий	+		+					27
Гігрофор пізній	+		+	+				30
Гігрофор ранній	+		+					26
Гігрофор сироїжкоподібний	+		+					29
Гіропор березовий синіючий, синяк	+		+					24
Гнойовик білий	+		+					78
Гнойовик чорнильний	+		+					79
Гриб зимовий	+		+	+				45
Гриб-зонтик великий	+		+					32
Гриб-зонтик червоніючий	+		+					33
Дощовик їстівний	+		+					80
Дубовик, синяк		+						84
Ентолома садова їстівна	+		+					74
Заячий гриб	+		+	+				23
Зморшок їстівний		+						82
Зморшок степовий		+						83
Клітоцибе бокалоподібний, грузлик бокалоподібний	+		+					47
Клітоцибе величезний, грузлик величезний	+		+					46
Ковпак	+		+	+				75
Козляк	+		+					16
Лепіота червонопластинчаста	+		+					34
Лепіста фіалкова	+		+					73

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Лисичка справжня								2
Ліофіл зрослий, рядовка зросла								72
Ліофіл скупчений, рядовка скупчена								71
Ліофіл травневий								68
Маслюк звичайний								17
Маслюк зернистий								18
Маслюк модриновий								20
Маслюк слизький, маслюк модриновий синіючий								19
Моховик жовто-бурий								15
Моховик зелений, решітка								13
Моховик різнобарвний								14
Моховик тріщинуватий								12
Мухомор Цезарів								31
Мухомор червоніючий								86
Опеньок луговий								43
Опеньок осінній справжній								44
Павутинник каштановий слизький								77
Павутинник мінливий								76
Печериця звичайна, печериця степова								35
Печериця їстівна, печериця тротуарна								37
Печериця польова								36
Печериця садова, печериця двоспорова								38
Печіночниця звичайна								3
Підвишень								42
Підосиковик, осиковик, бабка червона								22
Плеврот черепичастий								25
Поліпіл зонтичний								4
Польський гриб								11
Порхавка гігантська								81
Рижик смачний								63
Рядовка зелена, зеленушка								65
Рядовка наземна								70
Рядовка темно-сіра								66
Рядовка тополева								69
Рядовка фіолетова								87
Рядовка червона								67
Рядовка червонувата								64
Свинуха тонка								85
Сироїжка бездоганна								52
Сироїжка біла								48
Сироїжка болотяна								51

Продовження додатка 2.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Сироїжка зелена велика								58
Сироїжка їстівна								56
Сироїжка коричнево-лілова								53
Сироїжка луската, товстуха								49
Сироїжка різнопластинчаста								54
Сироїжка світло-жовта								59
Сироїжка синьо-зелена								55
Сироїжка ароматна								50
Сироїжка чорно-пурпурова								57
Спарасис кучерявий, гриб баран								1
Трутовик сірчано-жовтий								5
Хрящ-молочник гірчак								93
Хрящ-молочник груповий								91
Хрящ-молочник оливково-чорний, грузд чорний								90
Хрящ-молочник перцевий								61
Хрящ-молочник повстистий								92
Хрящ-молочник справжній								62
Хрящ-молочник червоно-коричневий								60
Часничник великий								39
Часничник дрібний								40
Часничник дубовий								41

Примітка. Червоним кольором позначено належність грибів до їстівних, синім — до умовно їстівних грибів.

ДОДАТОК 3.
ВИГОТОВЛЕННЯ СТРАВ З ГРИБІВ

Найкраще засвоюються гриби у подрібненому вигляді. Тому доцільно заготовляти про запас грибний порошок, який зберігають у сухому місці в герметично закритому посуді. При вживанні порошку або дуже подрібнених свіжих чи сухих грибів значно підвищується процент засвоювання грибного білка.

Перечищаючи їстівні гриби, треба знімати з шапки шкірку (якщо вона знімається), а з ніжки — луски, кільце, пластівці, необхідно відкидати гриби з потемнілими пластинками та трубочками. Відварюють гриби лише у несолоній воді, а солять уже зварені, далі тушкують, смажать тощо. При відварюванні грибів у солоній воді м'якуш їх стає щільним, а іноді жорстким. У солоній воді відварюють лише плодові тіла, призначені для маринування.

Страву з грибів, не використану в день виготовлення їжі, можна зберігати до другого дня (не довше!) лише на холоді, в емальованому або череп'яному посуді. Не бажано залишати на другий день страви з грибів, виготовлені разом з картоплею.

Численні види їстівних грибів використовують свіжими для виготовлення з них різних страв: смажать, тушкують, варять супи.

Проте деякі їстівні гриби краще відварювати в несолоній воді протягом 5 хв. або принаймні добре пропарити, щоб м'якуш став ніжнішим, після чого посолити і тушкувати або смажити.

З умовно їстівних грибів виготовляють різні страви лише після попереднього відварювання (відвар виливають!).

Дуже поширені на Україні білий гриб, маслюк, підберезовик (бабка темна), підосиковик (червоноголовець), польський гриб, заячий гриб, синяк білоспоровий, їстівні печериці, дощовики та інші. Ці гриби можна використовувати для виготовлення з них їжі без попереднього відварювання, проте після очищення їх треба облити окропом.

* Почищені й помиті білі гриби відварити, потім дрібно порізати або пропустити через м'ясорубку, посолити, підсмажити на олії або вершковому маслі, добавити окремо підсмажену цибулю (на 0,5 *кг* грибів 100—150 *г* цибулі), змішати все з крутою гречаною або пшоняною кашею, добавити яйце, жир і запекти.
* Білі гриби свіжі й сушені, подрібнені або порошок з них вживають для поліпшення якості й смаку супів, борщів, соусів та інших страв.
* Почищені, помиті свіжі білі гриби порізати на дрібні шматочки, перемішати з сіллю, добавити дрібно порізану цибулю (від чверті до третини щодо кількості грибів), тушкувати (без води або підливати потроху окропу), поки не розімліє цибуля, потім заправити олією або вершковим маслом, іноді й сметаною; можна добавити ще трохи підсмаженого борошна. Подавати як соус.
* Помиті білі гриби (цілі або половинки) посолити, через півгодини-годину обваляти у борошні і смажити на олії або вершковому маслі.
* З маслюків можна виготовити такі страви, як і з білих грибів, тільки перед вживанням обов'язково треба зняти з шапки шкірку.
* Часничники великий та малий вживають (найкраще перемолотими) як приправу при виготовленні інших страв, особливо різних соусів.
* Лисички почистити, добре помити, відварювати протягом 5 хв. (без солі), відцідити (відвар вилити!), посолити, обваляти у борошні (або посипати ним) і смажити на олії або вершковому маслі.
* Лисички відварити, перекрутити на м'ясорубці, змішати із смаженою цибулею, добавити до круто звареної гречаної або пшоняної каші й запекти.
* Зморшки почистити, помити гарячою водою, варити протягом 10 хв (відвар вилити!) знову помити гарячою водою, віджати і смажити, посипавши борошном, або тушкувати з цибулею, як білі гриби.
* Рижики та їстівні хрящі-молочники почистити, помити, посолити цілими і витримати під тиском 1—2 год., потім смажити, обвалявши в борошні.
* Хрящ-молочник перцевий, як і інші умовно їстівні хрящі молочники, спочатку відварити (від-

вар вилити!), потім смажити, як сказано вище, або сирими засолити про запас.

* Сироїжки з приємним на смак м'якушем почистити, зняти шкірку, помити, потім смажити або тушкувати.

* Умовно їстівні сироїжки відварити (відвар вилити!), а потім смажити або засолити про запас.

* Рядовки — скупчену, тополеву, ліловоногу, зеленушку темно-сіру, ентолому садову їстівну відварити протягом 10 хв., добавити сіль і смажити або тушкувати. Відварену рядовку тополеву можна маринувати.

* Опеньок осінній справжній тушкувати разом з цибулею або відварити і замаринувати (використовувати без ніжок). Недостатньо проварений опеньок може викликати захворювання (!).

* Спарасис кучерявий, або гриб баран, тушкувати свіжим (тільки молоді плодові тіла).

* Їжовики відварити в несолоній воді протягом 10 хв. (відвар вилити!) і смажити або тушкувати (тільки молоді плодові тіла).

* Різні трубчасті гриби спочатку відварити у несолоній воді протягом 5 хв., після цього смажити або тушкувати. В результаті відварювання м'якушких грибів стає ніжнішим.

* Умовно їстівні трубчасті гриби — дубовик і синяк зернистоногий необхідно проварити 10—15 хв. (відвар вилити!), а потім смажити або тушкувати. Сирі гриби отруйні.

* Рядовку червону, гриб-зонтик великий, гриб-зонтик степовий (тільки шапки молодих грибів), опеньок літній, підвишень смажити або тушкувати свіжими.

* Клітоцибе величезний, клітоцибе рудий, відварити протягом 5 хв. (відвар вилити!), потім смажити або тушкувати.

* Павутинники перед вживанням у їжу очистити від павутинястого покриву, проварити протягом 5 хв. (відвар вилити!), після чого смажити або тушкувати.

* Гігрофор пізній очистити і вживати (без ніжок) для приготування супів і соусів, смажити, тушкувати тощо. Так само використовують і гігрофор ранній, мокруху клейку та плеврот черепичастий (молоді шапки).

* Гриб зимовий можна вживати (без ніжок) у супах і соусах. Він дуже приємний на смак.

* Опеньок літній вживати без ніжок вареними, смаженими, тушкованими.

Умовно їстівні гриби (мухомор червоніючий, свинуха тонка, рядовка жовто-червона, рядовка фіолетова) смажити і тушкувати лише після відварювання протягом 10—15 хв. (відвар вилити!). Сирі гриби отруйні.

ХОЛОДНІ СТРАВИ І ЗАКУСКИ *

Вінегрет з грибами. Нарізати тонкими скибками варену картоплю, буряки, моркву, а також цибулю й огірки, добавити квашену капусту. Солоні або мариновані гриби (приблизно четверту частину всієї маси) дрібно нарізати, змішати з овочами. Заправити вінегрет олією, добавити оцет, сіль, цукор і перець. На 200 *г* грибів: 2 картоплини, 1 буряк, 1 морква, 1 цибулина, 1 огірок, 100 *г* капусти, олія, оцет, перець, цукор, сіль за смаком.

Гриби у сметані. Гриби почистити, промити і обдати гарячою водою. Відкинути на сито, нарізати скибочками, посолити та підсмажити на вершковому маслі. До грибів добавити борошно і перемішати, потім покласти сметану і запекти в духовці. Подаючи на стіл, гриби посипати зеленню петрушки чи кропом. На 500 *г* свіжих грибів: півсклянки сметани, 1 чайна ложка борошна, 2 столові ложки вершкового масла, сіль за смаком.

Гриби, запечені із сиром. Гриби нарізати тонкими скибочками, підсмажити в маслі, добавити борошно та сметану. Коли прокиплять, посипати натертим сиром, полити вершковим маслом і запекти у духовці. На 600 *г* грибів: 2—3 столові ложки вершкового масла, 150 *г* сметани, по 1 столовій ложці борошна і сиру.

Ікра грибна. Солоні гриби промити, дрібно посікти, добавити ріпчасту цибулю, підсмажену на олії, і трохи перцю. На 250 *г* солоних грибів: 1 цибулина, 1—2 столові ложки олії.

Тушковані гриби з помідорами. Гриби почистити, нарізати шматочками, підсмажити на маслі, добавити дрібно нарізату смажену цибулю, сметану і тушкувати до готовності. Перед подаванням на стіл на гриби покласти скибочки обсмажених помідорів і посипати кропом. На 1 *кг* грибів: 1 цибулина, 2 столові ложки вершкового масла, півсклянки сметани, 3 помідори, сіль за смаком.

* За літературними джерелами

Салат із картоплі та грибів. Зварити у підсоленій воді картоплю, окремо зварити гриби. Нарізати їх, змішати, добавити обчищений корінець селери й заправити майонезом. На 500 *г* грибів: 4—5 картоплин, півбанки майонезу.

ПЕРШІ СТРАВИ

Суп із свіжими грибами. Свіжі гриби почистити, промити у холодній воді і дрібно нарізати. В каструлі з розігрітим вершковим маслом підсмажити дрібно нарізану цибулю, добавити гриби, обсмажити їх, влити воду і варити на сильному вогні. Коли гриби стануть м'якими, добавити дрібно нарізану зелену цибулю, петрушку, картоплю, нарізану кубиками, сіль і варити 15—20 хв. Потім добавити столову ложку борошна, довести до кипіння і зняти з вогню. Перед подаванням на стіл суп заправити сметаною і посипати гірким перцем.

На 500 *г* грибів: 2 *л* води, 1 столова ложка вершкового масла, 1 цибулина, 3 картоплини, півсклянки сметани, зелена цибуля, гіркий перець, петрушка, сіль за смаком.

Суп картопляний з свіжими грибами. Свіжі гриби почистити і промити. Окремо підсмажити коріння і цибулю. Шапки грибів нарізати скибочками, обдати окропом, відцідити, залити водою і варити протягом 40 хв. Після цього добавити дрібнонарізану картоплю, корінь петрушки, цибулю, сіль, перець, лавровий лист і варити ще 25 хвилин. Перед подаванням на стіл суп заправити сметаною і посипати дрібно нарізаним кропом та зеленою цибулею. На 500 *г* грибів: 800 *г* картоплі, 200 *г* коренів петрушки і цибулі, 2 столові ложки вершкового масла, 3 *л* води, перець, сіль за смаком.

Щі з грибами. Сушені гриби почистити, помити і залити холодною водою на одну годину. В цій же воді варити їх протягом години (при повільному кипінні). Потім гриби дрібно посікти і покласти в проціджений бульйон. Цибулю натерти на тертушці, прокип'ятити з вершковим маслом, добавити нарізану моркву і ріпу, одну склянку води і тушкувати 15 хв. Нарізану свіжу капусту покласти у киплячий бульйон з грибами, туди ж покласти тушковані овочі, сіль і варити до готовності. На стіл подавати із сметаною, дрібно нарізаним кропом і зеленою цибулею. На 30 *г*

сушених грибів: 2 *л* води, 500 *г* капусти, 1 ріпа, 2 морквини, 1 цибулина, 50 *г* вершкового масла, 100 *г* сметани, сіль за смаком.

ДРУГІ СТРАВИ

Грибні мазанки. Промиті гриби відварити, дрібно нарізати або пропустити через м'ясорубку, обсмажити з дрібно нарізаною цибулею, добавити борошно, сметану і протушкувати кілька хвилин. Потім добавити сирий жовток, сіль, перець і перемішати. Порізати скибочками черству булку, кожну занурити у молоко і підсмажити з обох боків, намазати грибним паштетом, посипати натертим сиром, зверху покласти трохи вершкового масла і поставити у духовку на змащений вершковим маслом лист. Коли мазанки зарум'яняться, їх можна подавати на стіл. На 50 *г* сушених грибів: 1 цибулина, 50 *г* сметани, півсклянки молока, 1 жовток, 1 столова ложка борошна, перець, сіль за смаком.

Котлети з грибів. Свіжі гриби обдати підсоленим окропом і дрібно посікти. Скласти у миску, добавити дрібно нарізану цибулю, вершкове масло, дрібно нарізану зелень петрушки, жовтки, сіль, гіркий перець і добре перемішати. З одержаної маси зробити тонкі котлети, змочити їх у білках, обкачати в сухарях і підсмажити з обох боків. На 500 *г* грибів: 1 цибулина, 3 яйця, 2 столові ложки вершкового масла, перець, сіль за смаком.

Гриби смажені. Гриби (білі, печериці, рижики) почистити, промити, обдати окропом, обсушити на рушнику, нарізати великими шматками, посолити, обсмажити на вершковому маслі (на сковороді). Після цього посипати борошном, ще раз просмажити, посипати дрібно нарізаною зеленою петрушкою або кропом. Подавати гарячими. На 500 *г* свіжих грибів: 3—4 столові ложки борошна, 2—3 столові ложки масла.

Гриби смажені з цибулею. Почищені, промиті, обдаті окропом гриби нарізати тоненько, посолити, обсмажити на вершковому маслі та змішати з окремо підсмаженою цибулею. Посипати дрібно нарізаною зеленою петрушкою або кропом. На 500 *г* свіжих грибів: 1 цибулина, 3 столові ложки вершкового масла.

Гриби тушені. Використовують всі види їстівних грибів. Очищені, промиті, нарізані гриби змішують з підсмаженою на вершковому маслі ци-

булею, тушать 10—15 хв. На 500 *г* грибів: сіль, 1 цибулина, 40 *г* вершкового масла.

Гриби у сметані. Протушити гриби (див. попередній рецепт), добавити 100—150 *г* сметани, змішаної з 1 столовою ложкою борошна.

Гриби з яйцями. Використовують всі види їстівних грибів, крім рижика. Почищені, промиті, порізані на шматочки гриби посолити, просушити до зникнення води. Добавити масло та збиті яйця, змішати, протушити до повної готовності. На 500 *г* грибів: сіль, 40 *г* вершкового масла, 2 яйця.

НАЧИНКА З ГРИБІВ ДЛЯ ПИРОГІВ

Тісто виготовляється з 1 *кг* борошна.

Начинка з свіжих білих грибів. Очищені, промиті гриби зварити, нарізати шматочками, прожарити на маслі, добавити сметану, дрібно нарізану підсмажену цибулю, підсолити, тушити 10—15 хв., добавити дрібно нарізану зелень петрушки або кропу, охолодити. На 1 *кг* грибів: 1—2 столові ложки вершкового масла, 1 цибулину, $^1/_4$ стакана сметани.

Начинка з солоних грибів. Солоні гриби промити, пропустити через м'ясорубку і прожарити з маслом, змішати з окремо підсмаженою цибулею, добавити трошки перцю, змішати. На 1 *кг* солоних грибів: 2—3 столові ложки вершкового масла, 1—2 цибулини.

Начинка з сушених грибів з рисом. Зварені сушені гриби, дрібно порубати, змішати з дрібно нарізаною, підсмаженою цибулею, підсмажити 2—3 хв., добавити звареного рису, солі, перцю. На 50 *г* сушених грибів: 1 стакан рису, 1—2 цибулини, 2—3 столові ложки вершкового масла або сметани.

ДОДАТОК 4.
ПОЯСНЕННЯ ТЕРМІНІВ

БАЗИДІЯ — елемент гіменія в гіменофорі вищих базидіоміцетів у вигляді коротко- або видовженобулавоподібної клітини. У базидії відбувається злиття ядер дикаріону, редукційне ділення ядра; на верхівці її утворюються на стеригмах 4, іноді 2 (зрідка більше) спори (базидіоспори).

БАЗИДІОСПОРИ — спори, що утворюються на базидіях.

БОЛЕТОЛ — антибіотична речовина, яка міститься в плодових тілах багатьох видів переважно трубчастих грибів.

БОРИ — типи лісорослинних умов, що характеризуються дуже бідними грунтами і невибагливою до їх родючості рослинністю.

ВОЛЬВА (піхва) — мішкоподібний залишок загального покривала біля основи ніжки.

ГІГРОФАННЕ ПЛОДОВЕ ТІЛО (шапка) — те, що набуває іншого забарвлення внаслідок зміни зволоження.

ГІМЕНІЙ, ГІМЕНІАЛЬНИЙ ШАР — плодоносний шар гіменофора з палісадно розміщених базидій (з спорами), серед яких часто утворюються стерильні елементи — цистиди, глеоцистиди, базидіоли.

ГІМЕНОФОР — ділянка плодового тіла, вкрита гіменієм, в якому розвиваються базидії з спорами. У вищих базидіоміцетів (різних груп) гіменофор буває гладенький, шипастий, комірчастий, складчастий, трубчастий (пористий).

ГІФА — тонке, ниткоподібне волокно гриба.

ГЛЕБА — плідна частина, розташована всередині плодових тіл гастероміцетів.

ГРИБНИЦЯ (міцелій) — сплетіння гіф, що являє собою вегетативну частину гриба, розвивається з спор, розміщується в грунті або в інших субстратах, які гриб використовує для живлення.

ГРУДИ — типи лісорослинних умов, що характеризуються найбільш багатими лісовими грунтами та найбільш вибагливою до їх родючості рослинністю.

ДІБРОВИ — група типів лісу, що характеризується багатими грунтами і найбільш вибагливою до їх

родючості рослинністю з переважанням дуба в лісостанах.

КАРМІНОФІЛЬНІ БАЗИДІЇ — базидії забарвлюються оцтовокислим карміном у червоний колір і в них чітко помітний зернистий вміст — гранулляції (оцтову кислоту нагрівають на водяній бані, змішують з карміном; препарати після забарвлення необхідно промити 70%-ним спиртом).

КІЛЬЦЕ НА НІЖЦІ — залишок загального або часткового покривала на верхній частині ніжки; іноді кільце утворюють обидва покривала (подвійне кільце).

КОПРОФІЛЬНИЙ — гриб, плодові тіла якого утворюються на екскрементах або на дуже угноєному грунті.

КОРТИНА — тонке павутинисте загальне покривало, залишки якого іноді спостерігаються на ніжці та по краю шапки; при дозріванні плодового тіла кортина часто зникає.

ЛАТЕКС — молочний сік, безбарвний або забарвлений, у судиноподібних (молочних) гіфах.

МІКОРИЗА — форма співжиття гриба з вищими рослинами, корисна для обох організмів, оскільки сприяє їх нормальному росту й розвитку.

МОЛОЧНІ ГІФИ (латицифери) — наповнені білим або забарвленим латексом («молочним соком») гіфи, які утворюються в тканинах плодового тіла у видів деяких родів вищих базидіоміцетів *(Lactarius, Mycena)*. При розриві гіфи латекс витікає. Іноді у молочних гіфах латекс відсутній (*Russula*). У окремих видів деяких родів молочні гіфи утворюються в гіменіальному шарі і мають вигляд цистид, так званих псевдоцистид.

ОЛЕОЦИСТИДИ — цистиди з смолистою інкрустацією.

ПЕРИДІЙ — одно- або багатошарове покривало, яке утворюється на плодових тілах з початку їх розвитку у деяких груп пластинчастих грибів та у гастероміцетів.

ПЛАСТИНКИ (за типами прикріплення) — вільні, не доходять до ніжки; приростлі — зростаються з ніжкою; низхідні — спускаються на ніжку; редуковані — мають вигляд вузеньких складочок, приростлих до ніжки або вільних.

ПОКРИВАЛО ЗАГАЛЬНЕ — плівчастий (з одного або кількох шарів), часом тонкопавутинисте утворення, що вкриває все плодове тіло з самого початку його розвитку. У видів одних родів загальне покривало при достиганні плодового тіла

залишається на ньому; у інших — розкривається і рештки його лишаються на шапці та ніжці, у деяких — зовсім зникає.

ПОКРИВАЛО ЧАСТКОВЕ — плівчасте утворення, що вкриває лише гіменофор; утворюється внаслідок розростання кінцевих гіф краю шапки, які з'єднуються з ніжкою; оберігає гіменофор від висихання, створює умови для розвитку спор

ПОЛІМОРФНИЙ — різний за формою, розміром, забарвленням.

ПОРА РОСТКОВА — діляночка дуже потоншеної оболонки спори (розміщена переважно на верхівці її), від якої вона проростає.

ПРЯЖКИ — клітини, що утворюються короткими дугоподібно зігнутими виростами гіфи під час ділення дикаріону.

РИЗОМОРФИ — міцні, щільні, довгі, розгалужені, у деяких видів забарвлені (чорні) міцеліальні тяжі.

СПОРОВА МАСА, СПОРОВИЙ ПОРОШОК — опадаючі з пластинок спори, які збирають на папір для визначення кольору. Колір спорової маси має певне таксономічне значення.

СТЕРИГМИ — тонкі, маленькі вирости на верхівці базидії, на яких розміщені спори.

СУБОРИ — типи лісорослинних умов, що характеризуються відносно бідними грунтами і порівняно високою вибагливою до їх родючості рослинністю.

СУДІБРОВИ — група типів лісу, що характеризується відносно багатими грунтами і порівняно високою вибагливістю до їх родючості рослинністю; являють проміжну групу між суборами та дібровами.

СФЕРОЦИСТИ — кулясті клітини (поодинокі або групами), які утворюються в тканинах плодових тіл видів русулальних грибів та деяких гастероміцетів.

ХЛАМІДОСПОРИ — нестатеві товстостінні спори, які утворюються внаслідок розчленування гіф, стійкі проти несприятливих умов (посухи тощо).

ЦИСТИДИ — стерильні елементи різної форми, що утворюються в гіменіальному шарі, а також у деяких видів на шапці та ніжці: хейлоцистиди — на вістрі пластинки, плевроцистиди — на поверхні пластинки, пілеоцистиди — на поверхні шапки, каулоцистиди — на поверхні ніжки.

ПОКАЖЧИК УКРАЇНСЬКИХ НАЗВ ГРИБІВ

Бабка темна **21**, 90, 91 *
— червона **22**, 90, 91
Березовик **21**, 90, 91
Білий гриб **7**, 76, 77
Бліда поганка **108**, 182, 183
Боровик **7**, 76, 77
— жовтий **9**, 78, 79
— жовто-коричневий синіючий **10**, 78, 79
— королівський **8**, 76, 77
— неїстівний **96**, 168, 169
— пурпурово-споровий **95**, 166, 167
— укорінений **10**, 78, 79

Валуй **88**, 158, 159
Вовнянка **89**, 158, 159

Гебелома клейка **10**', 172, 173
Гігрофор золотистий **28**, 96, 97
— конічний **107**, 180, 181
— модриновий **27**, 96, 97
— пізній **30**, 98, 99
— ранній **26**, 94, 95
— сироїжкоподібний **29**, 98, 99
Гіропор березовий синіючий **24**, 92, 93
— каштановий **23**, 92, 93
Гірчак **94**, 166, 167
Гнойовик білий **78**, 146, 147
— чорнильний **79**, 146, 147
Гриб баран **1**, 70, 71
— зимовий **45**, 112, 113
Гриб-зонтик великий **32**, 100, 101
— червоніючий **33**, 102, 103
Грузлик величезний **46**, 114, 115
— бокалоподібний **47**, 114, 115

Дощовик їстівний **80**, 148, 149
— несправжній **105**, 178, 179
Дубовик **84**, 154, 155

Ентолома жовтувато-сиза отруйна **120**, 194, 195
— садова їстівна **74**, 142, 143
— сіра отруйна **121**, 194, 195

Заячий гриб **23**, 92, 93
Зеленушка **65**, 132, 133
Зморшок їстівний **82**, 152, 153
— степовий **83**, 152, 153

Іноцибе волокнистий **127**, 200, 201
— звичайний **128**, 202, 203
— Патуйяра **126**, 200, 201
— піщаний **129**, 202, 203
— коричневий **130**, 202, 203

Їжовик жовтуватий **6**, 74, 75

Клітоцибе бокалоподібний **47**, 114, 115
— величезний **46**, 114, 115
— восковий **118**, 192, 193
— знебарвлений **119**, 192, 193
— оранжево-червоний **117**, 190, 191
— червонуватий отруйний **116**, 190, 191

* Перша цифра — порядковий номер опису та відповідний номер кольорового зображення гриба, друга і третя — номери сторінок, на яких описані та зображені гриби.

Ковпак **75**, 142, 143
Козляк **16**, 84, 85

Лепіота коричнево-червонувата **124**, 198, 199
— отруйна **125**, 198, 199
— червонопластинчаста **34**, 102, 103
Лепіста фіалкова **73**, 140, 141
Лисичка несправжня **97**, 168, 169
— справжня **2**, 70, 71
Ліофіл зрослий **72**, 140, 141
— скупчений **71**, 138, 139
— травневий **68**, 136, 137

Маслюк звичайний **17**, 86, 87
— зернистий **18**, 86, 87
— модриновий **20**, 88, 89
— модриновий синіючий **19**, 88, 89
— слизький **19**, 88, 89
Моховик жовто-бурий **15**, 84, 85
— зелений **13**, 82, 83
— різнобарвний **14**, 82, 83
— тріщинуватий **12**, 80, 81
Мухомор білий смердючий **109**, 182, 183
— зелений **108**, 182, 183
— пантерний **110**, 184, 185
— пурпуровий **112**, 186, 187
— червоний **111**, 184, 185
— червоніючий **86**, 156, 157
— Цезарів **31**, 100, 101
— цитриновий **100**, 172, 173

Опеньок луговий **43**, 110, 111
— осінній справжній **44**, 112, 113
— сірчано-жовтий несправжній **114**, 188, 189
Осиковик **22**, 90, 91

Павутинник каштановий слизький **77**, 144, 145
— мінливий **76**, 144, 145
— оранжево-червоний отруйний **113**, 186, 187
Печериця двоспорова **38**, 106, 107
— звичайна **35**, 104, 105
— їстівна **37**, 106, 107
— польова **36**, 104, 105
— рудіюча отруйна **123**, 196, 197
Печериця садова **38**, 106, 107
— степова **35**, 104, 105
— темно-луската отруйна **122**, 196, 197
— тротуарна **37**, 106, 107
Печіночниця звичайна **3**, 72, 73
Підберезовик **21**, 90, 91
Підвишень **42**, 110, 111
Підосиковик **22**, 90, 91
Плеврот черепичастий **25**, 94, 95
Поліпіл зонтичний **4**, 72, 73
Польський гриб **11**, 80, 81
Порхавка гігантська **81**, 148, 149

Решітка **13**, 82, 83
Рижик смачний **63**, 130, 131
Рядовка зелена **65**, 132, 133
— зросла **72**, 140, 141
— коричнева **98**, 170, 171
— наземна **70**, 13 , 139
— сіра **99**, 170, 171
— скупчена **71**, 138, 139
— темно-сіра **66**, 134, 135
— тигриста отруйна **115**, 188, 189
— тополева **69**, 136, 137
— травнева **68**, 136, 137
— фіолетова **87**, 156, 157
— червона **67**, 134, 135
— червонувата **64**, 132, 133

Свинуха тонка **85**, 154, 155
Синяк **24**, 92, 93; **84**, 154, 155
Сироїжка ароматна **50**, 118, 119
— бездоганна **52**, 120, 121
— біла **48**, 116, 117
— блювотна **103**, 174, 175
— болотяна **51**, 118, 119
— зелена велика **58**, 126, 127
— їстівна **56**, 124, 125
— коричнево-лілова **53**, 120, 121
— луската **49**, 116, 117
— різнопластинчаста **54**, 122, 123
— світло-жовта **59**, 126, 127
— синьо-зелена **55**, 122, 123
— чорно-пурпурова **57**, 124, 125
Спарасис кучерявий **1**, 70, 71
Строчок звичайний **104**, 178, 179

Товстуха **49**, 116, 117
Трутовик сірчано-жовтий **5**, 74, 75

Хрящ-молочник болотяний **102**, 174, 175
— гірчак **93**, 162, 163
— груповий **91**, 160, 161
— неїстівний **102**, 174, 175
— оливково-чорний **90**, 160, 161
Хрящ-молочник перцевий **61**, 128, 129
— повстистий **92**, 162, 163
— справжній **62**, 130, 131
— червоно-коричневий **60**, 128, 129

Часничник великий **39**, 108, 109
— дрібний **40**, 108, 109
— дубовий **41**, 108, 109
Чортів гриб **106**, 180, 181

ПОКАЖЧИК РОСІЙСЬКИХ НАЗВ ГРИБІВ

Белый гриб **7**, 76, 77
Березовик **21**, 90, 91
Бледная поганка **108**, 182, 183
Боровик **7**, 76, 77
— желтый **9**, 78, 79
— королевский **8**, 76, 77
— несъедобный **96**, 168, 169
— пурпурово-споровый **95**, 166, 167
— укорененный **10**, 78, 79

Валуй **88**, 158, 159
Вешенка **25**, 94, 95
Волнушка **89**, 158, 159

Гебелома клейкая **101**, 172, 173
Гигрофор золотистый **28**, 96, 97
— конический **107**, 180, 181
— лиственничный **27**, 96, 97
— поздний **30**, 98, 99
— ранний **26**, 94, 95
— сыроежковидный **29**, 98, 99
Гиропор синеющий **24**, 92, 93
Гиропорус каштановый **23**, 92, 93
Говорушка бокаловидная **47**, 114, 115
— восковая **118**, 192, 193
— гигантская **46**, 114, 115
— красноватая ядовитая **116**, 190, 191
— обесцвеченная **119**, 192, 193
— оранжево-красная **117**, 190 191
Горькушка **93**, 162, 163
Гриб-зонтик краснеющий **33**, 102, 103
— пестрый **32**, 100, 101
Груздь войлочный **92**, 162, 163
— групповой **91**, 160, 161
— красно-коричневый **60**, 128, 129
— настоящий **62**, 130, 131
— несъедобный **102**, 174, 175
— перечный **61**, 128, 129
— черный **90**, 160, 161

Дождевик гигантский **81**, 148, 149
— съедобный **80**, 148, 149
Дубовик **84**, 154, 155

Ежевик желтоватый **6**, 74, 75

Желчный гриб **94**, 166, 167

Заячий гриб **23**, 92, 93
Зеленушка **65**, 132, 133
Зимний гриб **45**, 112, 113

Иноцибе волокнистый **127**, 200, 201
— коричневый **130**, 202, 203
— обыкновенный **128**, 202, 203
— Патуйяра **126**, 200, 201
— песчаный **129**, 202, 203

Козляк **16**, 84, 85
Колпак кольчатый **75**, 142, 143

Кортинариус оранжево-красный ядовитый **113**, 186, 187

Лепиота коричнево-красноватая **124**, 198, 199
— краснопластинчатая **34**, 102, 103
— ядовитая **125**, 198, 199
Лиофиллум групповой **71**, 138, 139
— майский **68**, 136, 137
— сросшийся **72**, 140, 141
Лисичка ложная **97**, 168, 169
— настоящая **2**, 70, 71
Ложнодождевик **105**, 178, 179

Масленок зернистый **18**, 86, 87
— лиственничный **20**, 88, 89
— лиственничный синеющий **19**, 88, 89
— обыкновенный **17**, 86, 87
Моховик желто-бурый **15**, 84, 85
— зеленый **13**, 82, 83
— разноцветный **14**, 82, 83
— трещиноватый **12**, 80, 81
Мухомор белый вонючий **109**, 182, 183
— зеленый **108**, 182, 183
— краснеющий **86**, 156, 157
— красный **111**, 184, 185
— лимонный **100**, 172, 173
— пантерный **110**, 184, 185
— пурпуровый **112**, 186, 187
— Цезаря **31**, 100, 101

Навозник белый **78**, 146, 147
— чернильный **79**, 146, 147

Опенок луговой **43**, 110, 111
— настоящий **44**, 112, 113
— серно-желтый ложный **114**, 188, 189
Осиновик **22**, 90, 91

Паутинник изменчивый **76**, 144, 145
— каштановый слизистый **77**, 144, 145
Печеночница обыкновенная **3**, 72, 73
Подберезовик **21**, 90, 91
Подвишень **42**, 110, 111
Подгруздок белый **48**, 116, 117
Подосиновик **22**, 90, 91
Полипил зонтичный **4**, 72, 73
Польский гриб **11**, 80, 81

Рыжик **63**, 130, 131
Рядовка коричневая **98**, 170, 171
— красная **67**, 134, 135
— красноватая **64**, 132, 133
— напочвенная **70**, 138, 139
— серая **99**, 170, 171
— темно-серая **66**, 134, 135
— тигровая **115**, 188, 189
— тополевая **69**, 136, 137
— фиалковая **73**, 140, 141
— фиолетовая **87**, 156, 157

Сатанинский гриб **106**, 180, 181
Свинушка тонкая **85**, 154, 155
Синяк **84**, 154, 155
Скрипница **92**, 162, 163
Сморчок степной **83**, 152, 153
— съедобный **82**, 152, 153
Спарассис кудрявый **1**, 70, 71
Строчок обыкновенный **104**, 178, 179
Сыроежка ароматная **50**, 118, 119
— болотная **51**, 118, 119
— замечательная **52**, 120, 121
— зеленая **58**, 126, 127
— коричнево-лиловая **53**, 120, 121
— разнопластинчатая **54**, 122, 123
— рвотная **103**, 174, 175
— светло-желтая **59**, 126, 127
— сине-зеленая **55**, 122, 123
— съедобная **56**, 124, 125
— черно-пурпуровая **57**, 124, 125
— чешуйчатая **49**, 116, 117

Трутовик серно-желтый **5**, 74, 75

Чесночник большой **39**, 108, 109
— дубовый **41**, 108, 109
— мелкий **40**, 108, 109

Шампиньон полевой **36**, 104, 105
— рыжеющий ядовитый **123**, 196, 197
— садовый **38**, 106, 107

Шампиньон степной **35**, 104, 105
— темно-чешуйчатый ядовитый **122**, 196, 197
— тротуарный **37**, 106, 107

Энтолома желтовато-сизая ядовитая **120**, 194, 195
— садовая съедобная **74**, 142 143
— серая ядовитая **121**, 194, 195

ПОКАЖЧИК ЛАТИНСЬКИХ НАЗВ ГРИБІВ

Agaricus arvensis **36**, 104, 105
- bisporus **38**, 106, 107
- bitorquis **37**, 106, 107
- campestris **35**, 104, 105
- *edulis* * **37**, 106, 107
- *hortensis* 38, 106, 107
- *meleagris* **122**, 196, 197
- placomyces **122**, 196. 197
- xanthodermus **123**, 196, 197

Amanita caesarea **31**, 100, 101
- citrina **100**, 172, 173
- *mappa* **100**, 172, 173
- muscaria **111**, 184, 185
- pantherina **110**, 184, 185
- phalloides **108**, 182, 183
- porphyria **112**, 186, 187
- rubescens **86**, 156, 157
- virosa **109**, 182, 183

Armillaria mellea **44**, 112, 113
Armillariella mellea **44**, 112, 113

Boletus aeruginascens **19**, 88, 89
- appendiculatus **10**, 78, 79
- aurantiacus **22**, 90, 91
- badius **11**, 80, 81
- bovinus **16**, 84, 85
- *bulbosus* **7**, 76, 77
- chrysenteron **12**, 80, 81
- calopus **96**, 168, 169
- *castaneus* **23**, 92, 93
- *cyanescens* **24**, 92, 93
- edulis **7**, 76, 77
- elegans **20**, 88, 89
- *felleus* **94**, 166, 167
- granulatus **18**, 86, 87
- impolitus **9**, 78, 79
- luridus **84**, 154, 155
- luteus **17**, 86, 87
  porphyrosporus **95**, 166 167

Boletus regius **8**, 76, 77
- satanas **106**, 180, 181
- scaber **21**, 90, 91
- subtomentosus **13**, 82, 83
- variegatus **15**, 84, 85
- versicolor **14**, 82, 83
- *versipellis* **22**, 90, 91

Calvatia gigantea **81**, 148, 149
Cantarellus cibarius **2**, 70, 71
Clitocybe aurantiaca **97**, 168, 169
- cerussata **118**, 192, 193
- cyathyformis **47**, 114, 115
- dealbata **119**, 192, 193
- gigantea **46**, 114, 115
- olearia **117**, 190, 191
- *phosphorea* **117**, 190, 191
- rivulosa **116**, 190, 191

Clitopilus prunulus **42**, 110, 111
Collybia velutipes **45**, 112, 113
Coprinus atramentarius **79**, 146, 147
- comatus **78**, 146, 147

Cortinarius mucosus **77**, 144, 145
- multiformis **76**, 144, 145
- orellanus **113**, 186, 187
- rutilans **113**, 186, 187

Entoloma clypeatum **74**, 142 143
- *lividum* **120**, 194, 195
- rhodopolium **121**, 194 195
- sinuatum **120**, 194, 195

Fistulina hepatica **3**. 72, 73
Flammulina velutipes **45**, 112, 113

* Курсивом набрані синоніми латинських назв грибів

Gyromitra esculenta **104**, 178, 179
Gyroporus castaneus **23**, 92, 93
- cyanescens **24**, 92, 93

Hebeloma crustuliniforme **101**, 172, 173
Hydnum repandum **6**, 74, 75
Hygrophorus chrysodon **28**, 96, 97
- conicus **107**, 180, 181
- hypothejus **30**, 98, 99
- lucorum **27**, 96, 97
- marzuolus **26**, 94, 95
- russula **29**, 98, 99
Hypholoma fasciculare **114**, 188, 189

Inocybe brunnea **130**, 202, 203
- fastigiata **127**, 200, 201
- geophylla **128**, 202, 203
- patouillardii **126**, 200, 201
- serotina **129**, 202, 203
Ixocomus bovinus **16**, 84, 85
- *elegans* **20**, 88, 89
- *granulatus* **18**, 86, 87
- *luteus* **17**, 86, 87
- variegatus **15**, 84, 85
- *viscidus* **19**, 88, 89
Krombholzia aurantiaca **22**, 90, 91
- *scabra* **21**, 90, 91

Lactarius deliciosus **63**, 130, 131
- helvus **102**, 174, 175
- insulsus **91**, 160, 161
- *necator* **90**, 160, 161
- piperatus **61**, 128, 129
- resimus **62**, 130, 131
- rufus **93**, 162, 163
- torminosus **89**, 158, 159
- turpis **90**, 160, 161
- vellereus **92**, 162, 163
- volemus **60**, 128, 129
Laetiporus sulphureus **5**, **74** 75
Langermania gigantea **81**, 148 149
Lasiosphaera gigantea **81**, 148, 149
Leccinum aurantiacum **22**, 90, 91
- *scabrum* **21**, 90, 91
Lepiota brunneo-incarnata **124**, 198, 199
Lepiota helveola **125**, 198, 199
- leucothites **34**, 102, 103
- *naucina* **34**, 102, 103
- procera **32**, 100, 101
- rhacodes **33**, 102, 103
Lepista irrina **73**, 140, 141
- nuda **87**, 156, 157
Lycoperdon *gemmatum* **80**, 148, 149
- perlatum **80**, 148, 149
Lyophyllum connatum **72**, 140, 141
- decastes **71**, 138, 139
- gambosum **68**, 136, 137

Macrolepiota procera **32**, 100, 101
- *rhacodes* **33**, 102, 103
Marasmius alliaceus **39**, 108, 109
- oreades **43**, 110, 111
- prasiosmus **41**, 108, 109
- scorodonius **40**, 108, 109
Morchella esculenta **82**, 152, 153
- stepicola **83**, 152, 153

Naematoloma fasciculare **114**, 188, 189

Paxillus involutus **85**, 154, 155
Pleurotus ostreatus **25**, 94, 95
Polypilus umbellatus **4**, 72, 73
Polyporus sulphureus **5**, 74, 75
- *umbellatus* **4**, 72, 73
Porphyrellus *porphyrosporus* **95**, 166, 167
- pseudoscaber **95**, 166, 167
Psalliota arvensis **36**, 104, 105
- *bitorquis* **37**, 106, 107
- *campestris* **35**, 104, 105

Rozites caperata **75**, 142, 143
Russula aeruginea **58**, 126, 127
- atropurpurea **57**, 124, 125
- brunneo-violacea **53**, 120, 121
- claroflava **59**, 126, 127
- cyanoxantha **55**, 122, 123
- delica **48**, 116, 117
- emetica **103**, 174, 175
- foetens **88**, 158, 159
- heterophylla **54**, 122, 123
- integra **52**, 120, 121

Russula paludosa **51**, 118, 119
- vesca **56**, 124, 125
- virescens **49**, 116, 117
- xerampelina **50**, 118, 119

Scleroderma aurantiacum **105**, 178, 179
- *vulgare* **105**, 178, 179

Sparassis crispa **1**, 70, 71
Suillus aeruginascens **19**, 88 89
- *bovinus* **16**, 84, 85
- *granulatus* **18**, 86, 87
- *elegans* **20**, 88, 89
- *luteus* **17**, 86, 87
- *variegatus* **15**, 84, 85

Tricholoma *aggregatum* **71**, 138, 139
- *equestre* **65**, 132, 133
- flavo-virens **65**, 132, 133
- *gambosum* **68**, 136, 137
- imbricatum **98**, 170, 171
- *irrinum* **73**, 140, 141
- *nudum* **87**, 156, 157
- orirubens **64**, 132, 133
- pardinum **115**, 188, 189
- populinum **69**, 136, 137
- portentosum **66**, 134, 135
- robustum **67**, 134, 135
- saponaceum **99**, 170, 171
- terreum **70**, 138, 139
- *tigrinum* **115**, 188, 189

Tylopillus felleus **94**, 166, 167

Xerocomus *badius* **11**, 80,
- *chrysenteron* **12**, 80, 81
- *impolitus* **9**, 78, 79
- *subtomentosus* **13**, 82, 83
- *versicolor* **14**, 82, 83

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

Артеменко А. І., Тюков С. Ю., Ярмольська А. С. Підвищення продуктивності лісів УРСР. К., 1960.
Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы европейской части СССР. М.—Л., Изд-во АН СССР, 1948.
Васильков Б. П. Заготовка грибов. Л., 1948.
Васильков Б. П. Критический обзор литературы по грибным ресурсам и их учету.— «Природа», 1948, № 5.
Васильков Б. П. Грибы. Л., Изд-во МСХ СССР, 1959.
Генсирук С. А., Бондар В. С. Лісові ресурси України, їх охорона та використання. К., 1973.
Єлін Ю. Я., Зерова М. Я. та ін. Дари лісів України. К., «Урожай», 1975.
Зерова М. Я. Їстівні та отруйні гриби України, вип. 1. К., 1963.
Зерова М. Я. Їстівні та отруйні гриби України, вип. 2. К., 1970.
Зерова М. Я., Вассер С. П. Їстівні та отруйні гриби Карпатських лісів. Ужгород, «Карпати», 1972.
Зерова М. Я. Атлас грибів України. К., «Наукова думка», 1974.
Козьяков С. М. К вопросу картирования запасов грибов и ягод. Растительные ресурсы, т. VIII, в. 1. Л., 1972.
Козьяков С. М. О распространении и урожайности масляника в условиях Украины. Известия высших учебных заведений. «Лесной журнал», 1973, № 3.
Козьяков С. М. Материалы по экологии и плодоношению белого гриба на Украине. Растительные ресурсы, т. XII. Л., 1976.
Козьяков С. М. Урожайность и заготовка опенка настоящего на Украине. Растительные ресурсы, т. XIII, Л., 1977.
Лавітська З. Г. Гриби в природі та житті людини. К., 1955.
Лавітська З. Г. Дітям про гриби. К., 1972.
Лебедева Л. А. Грибы. М.—Л., Госторгиздат, 1937.
Орлов П. И. Съедобные и ядовитые грибы. М., 1953.
Сержанина Г. И. Съедобные и ядовитые грибы. Минск, «Наука и техника», 1967.
Сечанов И. Гъбите в Болгария. Софія, 1952.
Солдатов А. Г., Тюков С. Ю., Туркевич М. В. Ліси України. К., 1960.
Фотинюк Ф. Гриби. Львів, Книжково-журнальне вид-во, 1961.
Христюк П. М. Заметки о съедобных и ядовитых грибах Крыма. Изв. Крым. отд. географ. о-ва Союза ССР, вып. 8. Симферополь, «Крым», 1954.
Шиврина А. Н. и др. Биосинтетическая деятельность высших грибов. Л., 1969.

Amman G. Pilze des Waldes. Radebeul und Berlin, 1966.
Bohne F. Unsere Pilze. 1958.
Bohus G., Kalmar L. Erdö-mezö gombai. Budapest, 1956.
Bresadola J. Iconographia mycologia. Milano, 1927–1933.
Dermek A. Huby lesov, poli a luk. Martin, 1976.
Dermek A., Pilát A. Poznavajme huby. Veda, vydavadelstvo slovenskej Akademie vied, 1974.

Engel F. Pilz-Wanderungen. Leipzig, 1967.
Lintzel W. Über den Nährwert des Elweisses der Speisepilze. Biochem. Zeitschr., 308, S. 413–419, 1941.
Melzer V. Atlas holubinek. Praha, 1945.
Michael E. u. *Hennig B.* Handbuch für Pilzfreunde, B. I, 1968; B. III, 1964; B. IV. 1967.
Neuhoff W. Die Milchlinge (Lactarii), 1956.
Nezbeda E. Antiphalloidni serum z Francie v CSSR; Mycologicky sbornik, 3–4, 1962.
Peter J. Kleine Pilzkunde Mitteleuropas. Zürich, 1960.
Pilát A. Pilze, Praha, 1954.
Pilát A. Nasi houby. Praha, 1959.
Pilát A. Houby Československa, Praha, 1969.
Pilát A., Dermek A. Hribovite huby. Ceskoslovenske hribovite a sliziakovite huby (Boletaceae – Gomphidiaceae). Bratislava, 1974.
Pilát A., Usak O. Pilz – Taschenatlas. Praha, 1959.
Schaeffer J. Die Russulae. Monographie und Tafelwork, 1952.
Skirgiello A. Grzyby (Fungi) Podstawczaki (Basidiomycetes), Borowikowe (Boletales). Warszawa, 1960.

ЗМІСТ

ВСТУП 5

ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА 11
Характеристика шапкових грибів 11
Гриби — цінний продукт харчування 19
Лікарські речовини, властиві грибам 22
Отруєння, що викликаються грибами 23
Характеристика місць зростання грибів 34
Екологічні особливості
та врожайність найбільш поширених
їстівних грибів 41
Збирання та заготівля грибів 61
Охорона та відтворення грибів
у лісових угіддях 65

ОПИС ГРИБІВ ТА ЇХ
ЗОБРАЖЕННЯ 67
Їстівні гриби 68
Умовно їстівні гриби 150
Неїстівні гриби 164
Отруйні гриби 176

ДОВІДКОВА ЧАСТИНА 204
Додаток 1. Місцезростання і строки
плодоношення найбільш поширених
їстівних, умовно їстівних, неїстівних
та отруйних грибів 205
Додаток 2. Використання їстівних
та умовно їстівних грибів 208
Додаток 3. Виготовлення страв з грибів 211
Додаток 4. Пояснення термінів 218
Алфавітні покажчики 221

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ 228

МАРИЯ ЯКОВЛЕВНА ЗЕРОВА
ЕФИМ ЯКОВЛЕВИЧ ЕЛИН
СЕРГЕЙ НИКОЛАЕВИЧ КОЗЬЯКОВ

ГРИБЫ

(съедобные, условно съедобные, несъедобные и ядовитые)

Издание третье,
дополненное
и переработанное

Киев, издательство «Урожай»

(На украинском языке)

Рецензенти:

доктор біологічних наук,
професор кафедри ботаніки
Київського педагогічного інституту ім. Горького,
декан біолого-географічного факультету
С. І. Івченко;

кандидат біологічних наук,
декан факультету захисту рослин
Української сільськогосподарської академії
А. В. Цилюрик

Редактор *М. П. Чернецька*
Макет та художнє оформлення художників
редакції дослідно-експериментальних зразків
книжкової продукції
В. І. Глазунова, Є. В. Матвєєва, М. Д. Шевченка
Художній редактор *А. П. Відоняк.*
Технічний редактор *Т. М. Мацапура*
Коректори *С. Д. Шевченко,*
Н. О. Кончаківська

Інформ. бланк № 347

Здано на складання 01.09.78. Підписано до друку 26.09.79.
БФ 03417. Формат 84 × 100/32
Папір офсетний № 1. Гарнітура конкорд.
Спосіб друку офсетний.
Умовн. друк. арк. 11,31. Обл.-вид. арк. 8,29 + 3,45 кольор.
Тираж 200 000 (1-й завод 1—100 000). Замовл. № 8—2563
Ціна 1 крб. 60 к.

Ордена «Знак Пошани» видавництво «Урожай», 252034,
Київ, 34, вул. Ярославів Вал, 10.

Головне підприємство республіканського
виробничого об'єднання
«Поліграфкнига» Держкомвидаву УРСР,
252057, Київ-57, вул. Довженка, 3.

1 крб. 60 к.